HEATMAX

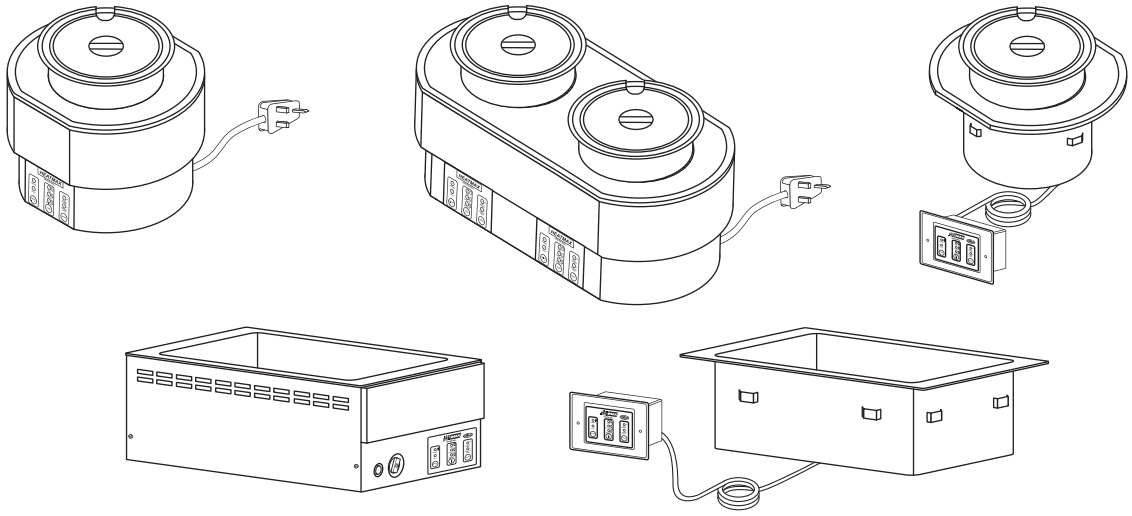
Heated Wells

RHW/RCTHW Series

Installation and Operating Manual

For CE and Non-CE Models

I&W #07.05.150.00



(D) Suppen- und S
Serien RHW/RC
Installations- un
P 13

Recipientes Termicos
Series RHW/RCTHW
stalación y Operación (E)
P 24

(F) Compartiments
Séries RHW/RC
Manuel d'installation et d'utilisation
P 35

Pozzetti Riscaldati
Serie RHW/RCTHW
Manuale per l'installazione e l'uso (I)
P 46

(NL) Verwarmingskuipen
Modelreeksen RHW/RCTHW
Handleiding voor Installatie en Bediening
P 57

WECHILLIT.COM

Register your unit online!
See IMPORTANT OWNER INFORMATION section for details.

© 2010 Hatco Corporation

CONTENTS

GB

Important Owner Information ..... **i**
Introduction ..... **i**
Important Safety Instructions **1**
Model Descriptions **2**
Model Designation **3**
Specifications **3**
Plug Configurations 3
Electrical Rating Chart 3
Dimensions 4
Installation **5**
General 5
Installing a Built-In Model 5
Operation **7**
General 7
Maintenance **8**
General 8
Daily Cleaning 8
Service Information **8**
Troubleshooting Guide **9**
Hatco Limited Warranty **10**

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number, voltage, and purchase date of the unit in the spaces below (specification label located on the back of the unit). Please have this information available when calling Hatco for service assistance.

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!
Completing online warranty registration will prevent delay in obtaining warranty coverage. Access the Hatco website at **www.hatcocorp.com**, select the *Parts & Service* pull-down menu, and click on "Warranty Registration".

Business Hours:	8:00 AM to 5:00 PM Central Standard Time (C.S.T.) (Summer Hours: June to September – 8:00 AM to 5:00 PM C.S.T. Monday through Thursday 8:00 AM to 2:30 PM C.S.T. Friday)
Telephone:	(414) 671-6350
E-mail:	partsandservice@hatcocorp.com
Fax:	(414) 671-3976 (Parts and Service)

Additional information can be found by visiting our web site at **www.hatcocorp.com**.

INTRODUCTION

Hatco HEAT**MAX** Heated Wells are specially designed to cook or hold a wide variety of foods including soups, curry, gravies and a variety of toppings. For RHW units, products for cooking or holding are placed in a pot which is heated or warmed by a heating plate. For RCTHW units, products are placed in a standard size pan which is placed in the heated well. The heating element temperature is monitored by an electronic controller for optimum results. Heat is evenly distributed throughout the unit to hold foods at desired temperatures and the insulated stainless steel design provides easy maintenance and durable performance.

All units are equipped with a control panel featuring three temperature setpoints from 50°C (122°F) to 100°C (212°F) and an energy saving low power mode that saves electricity during off-peak hours.

Hatco HEAT**MAX** Heated Wells are quality built to meet the demands of foodservice operations and provide years of trouble-free performance. The heating elements are guaranteed against breakage and burnout for 1 year.

HEAT**MAX** Heated Wells are products of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance, and optimum performance. Every unit is inspected and tested thoroughly prior to shipment.

This manual provides the installation, safety, and operating instructions for HEAT**MAX** Heated Wells. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of the heated wells.

Safety information that appears in this manual is identified by the following signal word panels:

⚠ WARNING

WARNING indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION

CAUTION indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE

NOTICE is used to address practices not related to personal injury.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Read the following important safety information before using this equipment to avoid serious injury or death and to avoid damage to equipment or property.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install the proper voltage and size electrical receptacle.**
- **Turn power switch OFF, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any maintenance or cleaning.**
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- **Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 21°C (70°F).**
- **Do not steam clean or use excessive water on unit.**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **Do not pull unit by power cord.**
- **Discontinue use if power cord is frayed or worn.**
- **Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. The cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.**
- **DO NOT use unit to melt or hold ice. Doing so may cause condensation, creating an electrical hazard and causing personal injury and/or damage to unit. Damage caused by condensation is not covered by warranty.**
- **Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.**

FIRE HAZARD:

- **Locate unit a minimum of 25 mm (1″) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.**
- **Do not use harsh chemicals such as bleach (or cleaners containing bleach), oven cleaners, or flammable cleaning solutions to clean this unit.**

⚠ WARNING

Make sure all operators have been instructed on the safe and proper use of the unit.

This unit is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities. Ensure proper supervision of children and keep them away from the unit.

This unit has no "user-serviceable" parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 414-671-6350; International fax 414-671-3976.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

- **Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.**
- **Hot water in unit may cause scalding injury. Allow unit to cool before draining or cleaning.**

Locate unit at the proper counter height in an area that is convenient for use. The location should be level to prevent the unit or its contents from falling accidentally and strong enough to support the weight of the unit and contents.

Do not move or relocate unit when it contains food product. Turn off unit, remove food product, and allow to cool completely before moving or cleaning.

Standard and approved manufacturing oils may smoke up to 30 minutes during initial startup. This is a temporary condition. Operate unit without food product until smoke dissipates.

NOTICE

Use non-abrasive cleaners only. Abrasive cleaners could scratch finish of unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

Do not lay unit on the side with the control panel. Damage to the unit could occur.

Remote mounted control panels must have a minimum 152 mm (6″) clearance from unit (not to exceed 1420 mm [56″]). Mounting control panel closer may cause heat damage to electrical system in control panel.

Do not locate unit in an area subject to excessive temperatures or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperatures could cause damage to the unit.

This unit is designed and recommended for use on metallic countertops. Damage to non-metallic countertop material is not covered under the Hatco warranty. For other countertop material, verify with manufacturer that material is suitable for temperatures up to 100°C (212°F).

Do not use excessive force when tightening mounting screws on built-in units. This may damage unit and/or countertop.

All Models

All HEAT**MAX** Heated Well units are reliable and versatile. In addition for use as a Heated Well to keep food hot for serving, food also can be steamed when used with an optional adapter kit.

RHW-1

RHW-1 is equipped with a single heating element for holding food hot or cooking soups or sauces. It is supplied with a specially-designed, stainless steel 10 liter (11 qt) round pot and lid.

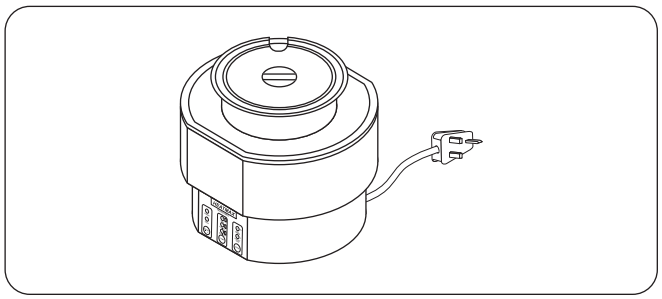


Figure 1. Model RHW-1

RHW-1B

RHW-1B is equipped the same as the RHW-1 but is a built-in model equipped with a remote mounted control panel.

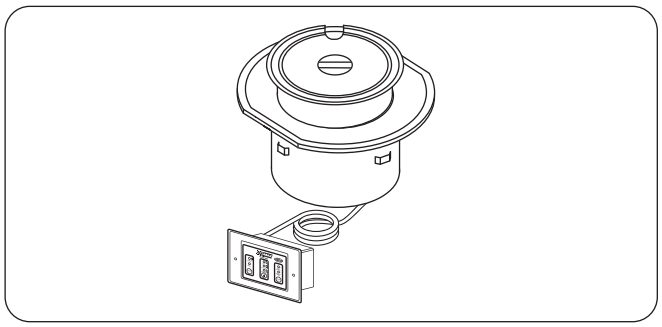


Figure 2. Model RHW-1B

RHW-2

RHW-2 is equipped with double heating element for holding food hot or cooking soups or sauces. It is supplied with two specially-designed, stainless steel 10 liter (11 qt) round pots and lids.

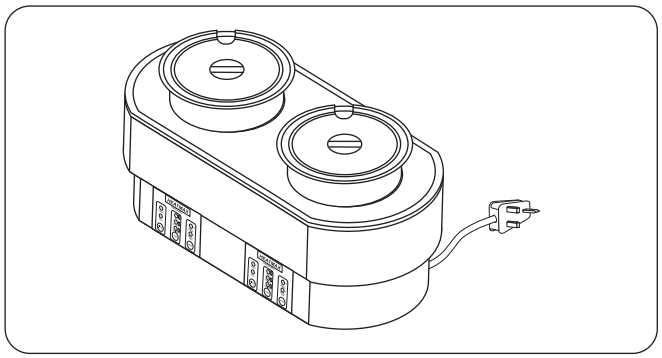


Figure 3. Model RHW-2

RCTHW-1E

RCTHW-1E is equipped with single heating element for holding food hot. It can hold a standard size food pan.

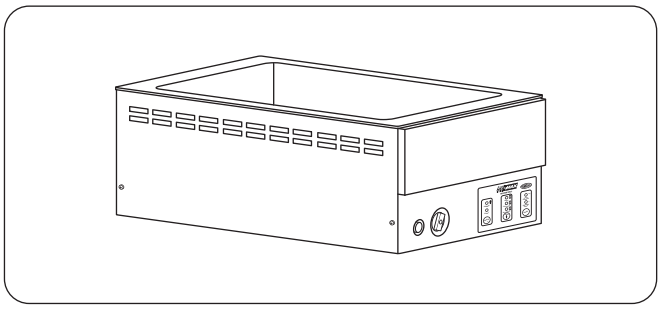


Figure 4. Model RCTHW-1E

RCTHW-1B

RCTHW-1B is equipped the same as the RCTHW-1E but is a built-in model equipped with a remote mounted control panel along with a bottom drain.

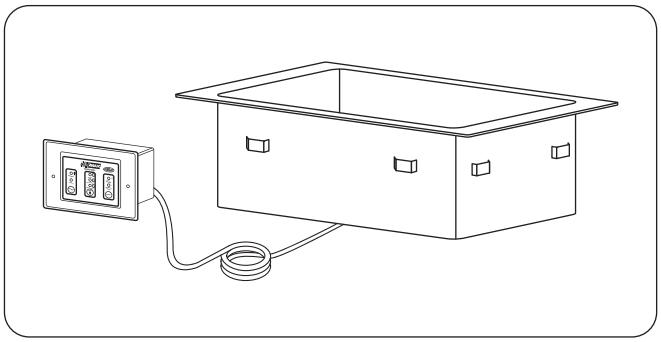


Figure 5. Model RCTHW-1B

MODEL DESIGNATION

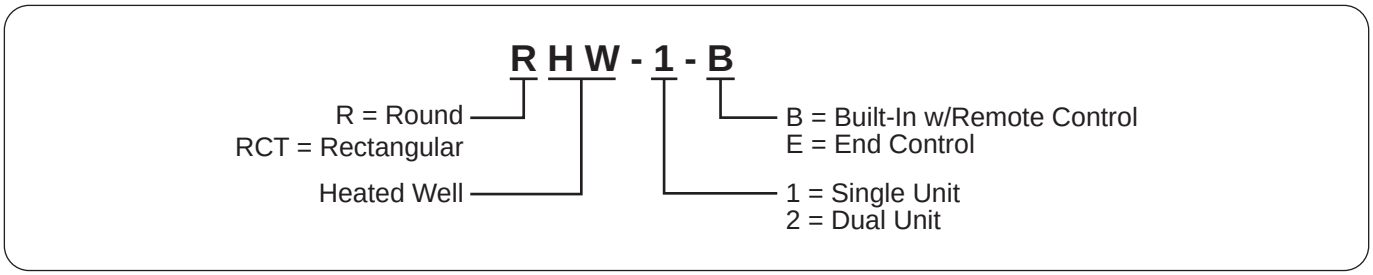


Figure 6. Model Designation

SPECIFICATIONS

Plug Configurations

Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug. Plugs are supplied according to the application.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install the proper voltage and size electrical receptacle.

NOTE: The specification label is located on the back of the unit. See label for serial number and verification of unit electrical information.

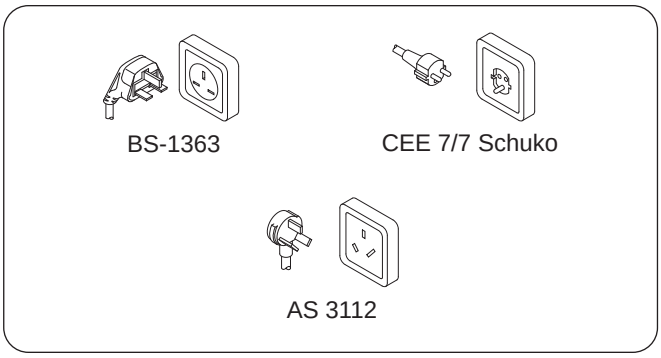


Figure 7. Plug Configurations

Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
RHW-1	230 (CE)	1250	5.4	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, or AS 3112	7 kg (15 lbs.)
RHW-1B	230 (CE)	1250	5.4	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, or AS 3112	8 kg (18 lbs.)
RHW-2	230 (CE)	2500	10.9	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, or AS 3112	12 kg (26 lbs.)
RCTHW-1E	230 (CE)	2185	9.5	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, or AS 3112	10 kg (22 lbs.)
RCTHW-1B	230 (CE)	2185	9.5	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, or AS 3112	11 kg (24 lbs.)

NOTE: Shipping weight includes packaging.

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
RHW-1	359 mm (14-1/8")	330 mm (13")	343 mm (13-1/2")	187 mm (7-3/8")	232 mm (9-1/8")
RHW-1B	360 mm (14-1/8")	330 mm (13")	330 mm (13")	N/A	N/A
RHW-2	630 mm (24-3/4")	330 mm (13")	343 mm (13-1/2")	397 mm (15-5/8")	257 mm (10-1/8")
RCTHW-1E	375 mm (14-3/4")	575 mm (22-5/8")	270 mm (10-5/8")	352 mm (13-7/8")	530 mm (20-7/8")
RCTHW-1B	375 mm (14-3/4")	575 mm (22-5/8")	230 mm (9")	N/A	N/A

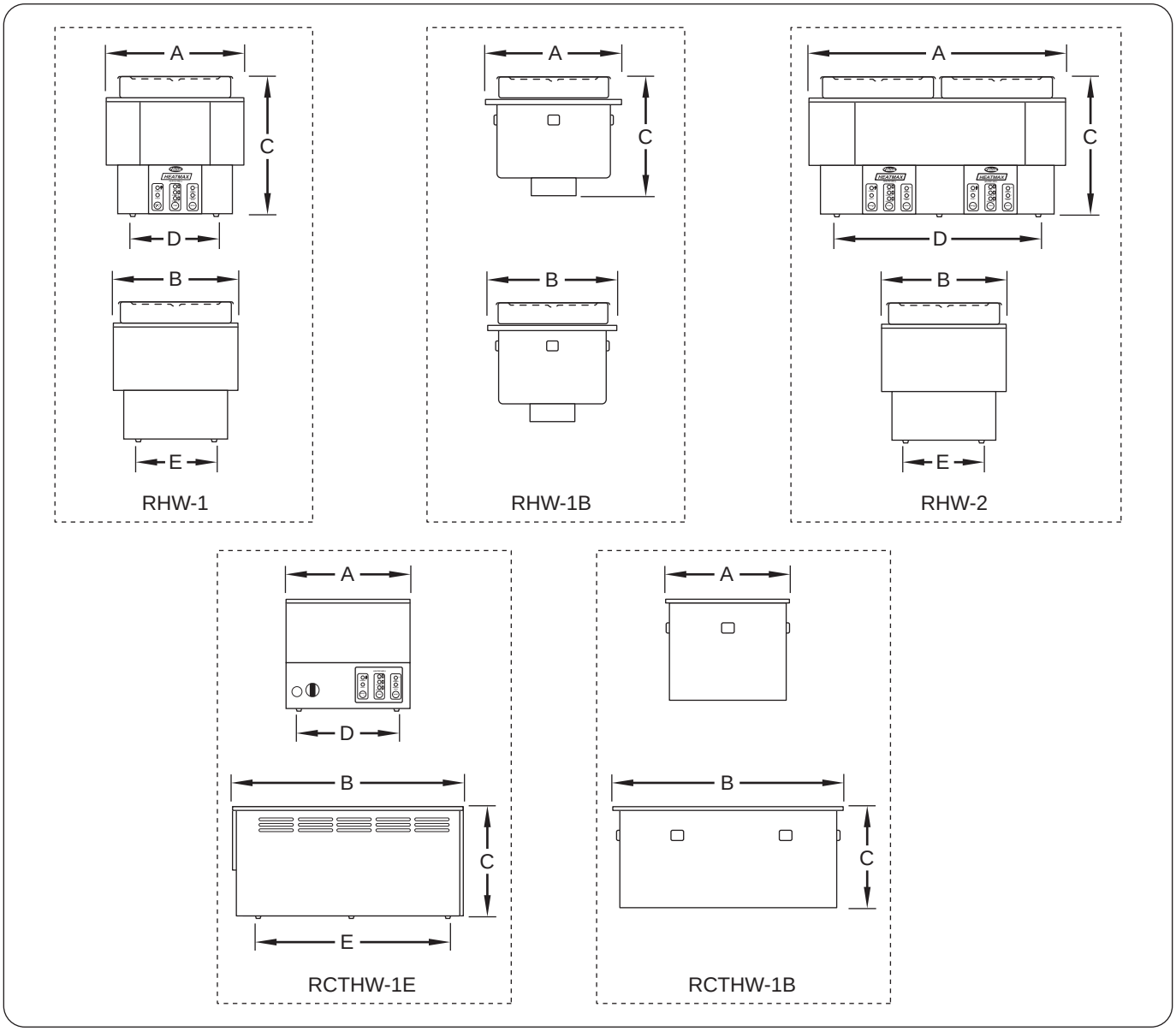


Figure 8. Dimensions

General

HEAT**MAX** Heated Well units are shipped from the factory with most components assembled and ready for use. Care should be taken when unpacking shipping carton to avoid damage to unit and the components enclosed.

Built-in rectangular models require installation of the drain assembly and remote mounted control panel.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 21°C (70°F).

FIRE HAZARD: Locate unit a minimum of 25 mm (1″) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.

⚠ CAUTION

Locate unit at the proper counter height in an area that is convenient for use. The location should be level to prevent the unit or its contents from falling accidentally and strong enough to support the weight of the unit and contents.

Do not move or relocate unit when it contains food product. Turn off unit, remove food product, and allow to cool completely before moving or cleaning.

NOTICE

Do not lay unit on the side with the control panel. Damage to the unit could occur.

Do not locate unit in an area subject to excessive temperatures or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperatures could cause damage to the unit.

1. Remove the unit from the carton.
2. Remove the information packet.
3. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit and any accessories.
4. If the unit is a countertop model, place the unit in the desired location.
   - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 21° C (70° F). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods and air conditioning ducts).
   - Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
   - Make sure the countertop is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
   - Make sure all the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop.
5. If the unit is a built-in model, perform the “Installing a Built-In Model” procedure in this section.

Installing a Built-In Model

Use the following procedure(s) to install a built-in model into a countertop. If the unit is a rectangular built-in model, perform the “Installing the Drain Assembly” first.

NOTICE

Remote mounted control panels must have a minimum 152 mm (6″) clearance from unit (not to exceed 1829 mm [72″]). Mounting control panel closer may cause heat damage to electrical system in control panel.

This unit is designed and recommended for use on metallic countertops. Damage to non-metallic countertop material is not covered under the Hatco warranty. For other countertop material, verify with manufacturer that material is suitable for temperatures up to 100°C (212°F).

Installing the Drain Assembly

Before installing a rectangular model into the countertop, perform the following procedure to install the drain assembly.

1. Carefully turn over the unit and lay it on its top side.
2. Remove the bottom panel screws and bottom panel.
3. Connect one end of the drain hose to the drain fitting using the supplied hose clamp .
4. Route the drain hose through the hole in the bottom panel and reinstall the bottom panel using the original screws.
5. Connect the other end of drain hose to a drain valve using the supplied hose clamp.
6. Perform the “Installing the Unit into a Countertop” procedure in this section. After installing the unit, the drain valve may connect to external drain pipe, if desired.

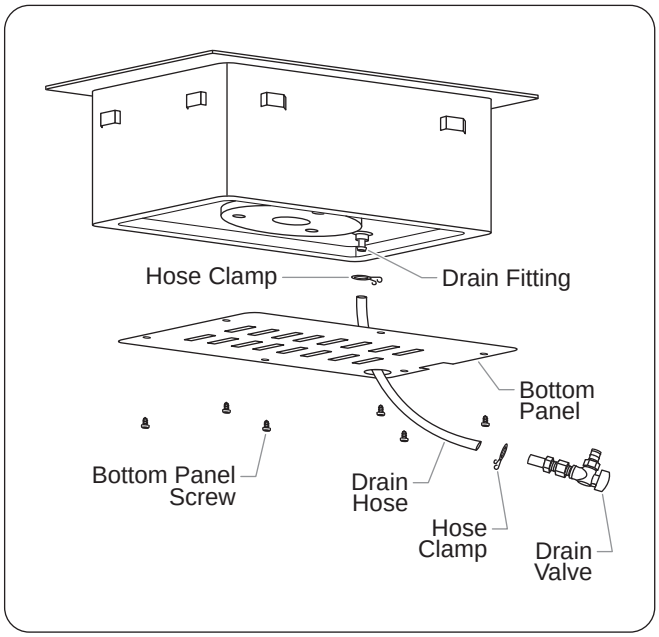


Figure 9. Installing the Drain Assembly
(Built-in rectangular models only)

Installing the Unit

1. Cut the appropriate opening in the countertop for the unit being installed (see below).

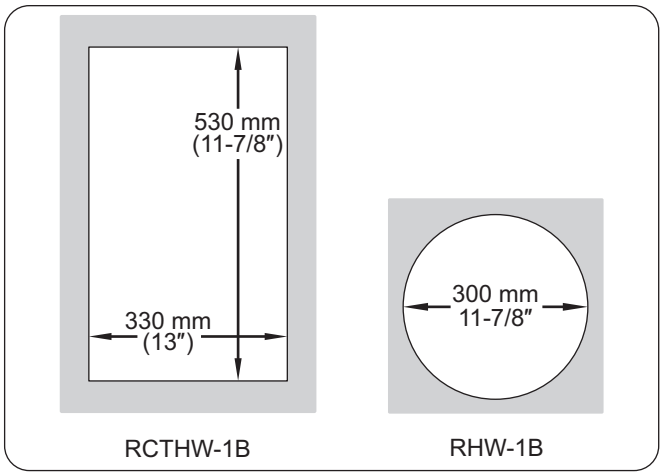


Figure 10. Countertop Cutout Dimensions

NOTE: The countertop must be level to ensure proper draining of the rectangular well.

NOTICE

Remote mounted control panels must have a minimum 152 mm (6″) clearance from unit (not to exceed 1420 mm [56″]). Mounting control panel closer may cause heat damage to electrical system in control panel.

The remote mounted control box should be installed outside of heat zone. Locating the control box inside heat zone will cause the control(s) to overheat, malfunction, and fail.

2. Cut the appropriate opening for the control box in a vertical surface at least 152 mm (6″) from the unit, but no more than 1420 mm (56″) (see below).

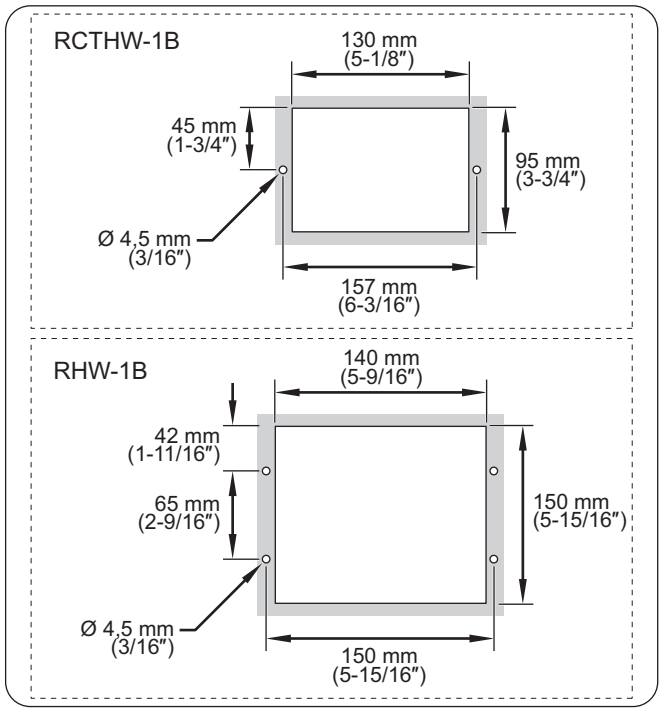


Figure 11. Control Box Cutout Dimensions

NOTE: The electrical cord between the unit and the control box is 1420 mm (56 inches) in length.

3. Guide the control box and electrical cords through the countertop cutout and then lower the unit into the cutout.

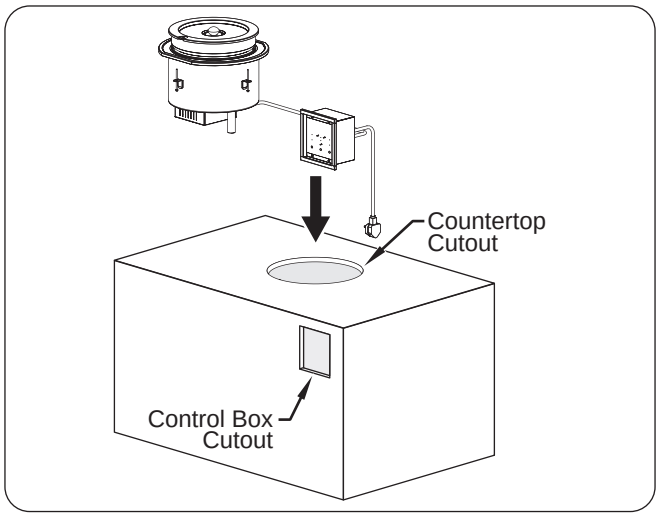
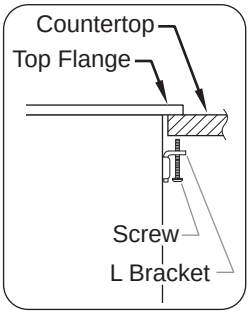


Figure 12. Installing the Unit

4. Assemble the L-brackets to the underside of the unit.
5. Tighten the L-bracket screws until the top flange lies flat on the countertop.



NOTICE

Do not use excessive force when tightening mounting screws on built-in units. This may damage unit and/or countertop.

Installing the Remote Mounted Control Box (RMB)

1. Install the control box in the control box cutout:

   For RCTHW-1B Models

   a. Position the control box so it will fit through the cutout and pass it through the cutout to the front of the installation surface.

   b. Align the mounting holes on the control box with the holes in the installation surface, and secure it to the surface using two M4 screws (not supplied).

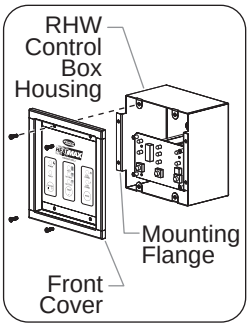
   For RHW-1B Models

   a. Remove the four screws that secure the front cover to the control box. Remove the front cover and pass it through the cutout to the front of the installation surface.

   b. Pass one of the mounting flanges on the control box housing through the cutout. Squeeze the other mounting flange to fit it through the cutout.

   c. Align the holes on the mounting flanges with the screw holes in the installation surface, and secure the control box housing to the surface using four M4 screws (not supplied).

   d. Install the front cover on the control box using the four front cover screws.



2. Plug the power cord into a properly grounded electrical outlet of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

OPERATION

General

Use the following procedure to operate the HEAT**MAX** Heated Wells.

⚠ WARNING

Read all safety messages in the IMPORTANT SAFETY INFORMATION section before operating this equipment.

NOTE: For proper heat transfer, operate the RHW series, (Round Heated Wells), with the special pan supplied. This pan has a curved bottom to match the shape of the heating element.

1. Plug the unit into a properly grounded electrical outlet of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
   - The POWER indicator will glow red when the unit has power.
2. Place a pan/pot filled with food product or water into the unit.

NOTE: Do not operate the unit without a food pan or with an empty/dry pan. The unit will overheat and go into FAULT mode.

3. Press the ON/OFF button to turn on the unit.
   - The POWER indicator will glow green when the unit is on and heating.

NOTE: The FAULT indicator will illuminate and the unit will beep when the unit is overheated or if the temperature sensor short circuits. When this happens, power is cut off automatically until the temperature returns to normal range or the temperature sensor functions normally.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD: Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.

4. Press the TEMP button to scroll through and select the desired temperature setting. The indicator above each temperature setting will glow when that setting is selected. There are three temperature settings:
   - 90–100°C (194–212°F)
   - 70–90°C (158–194°F)
   - 50–70°C (122–158°F)
5. Press the MODE button to scroll through and select the desired heating mode. The indicator above each mode will glow when that mode is selected. There are two heating modes:
   - FULL POWER Mode — Unit operates at 100% power.
   - LOW POWER Mode — Unit operates at 50% power for food warming and to avoid burning.

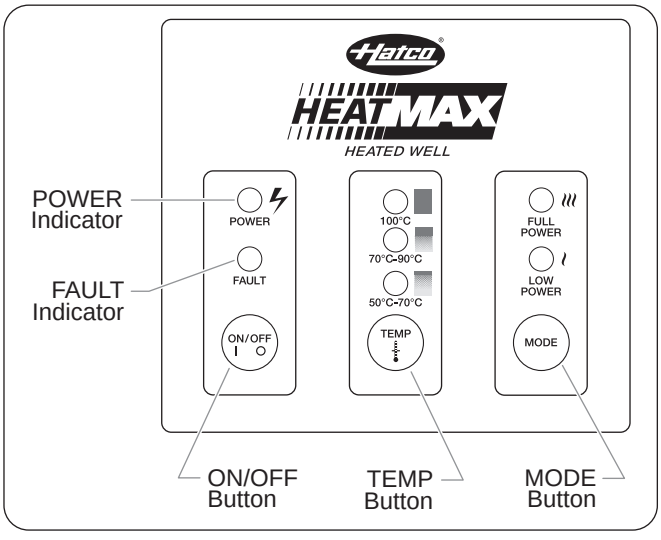


Figure 13. RHW Control Panel

MAINTENANCE

GB

General

HEAT**MAX** Heated Wells are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Turn power switch OFF, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any maintenance or cleaning.**
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- **Do not steam clean or use excessive water on unit.**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**

FIRE HAZARD: Do not use harsh chemicals such as bleach (or cleaners containing bleach), oven cleaners, or flammable cleaning solutions to clean this unit.

This unit has no "user-serviceable" parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 414-671-6350; International fax 414-671-3976.

Daily Cleaning

To preserve the bright finish of the unit it is recommended that the exterior surfaces be cleaned daily.

NOTICE

Use non-abrasive cleaners only. Abrasive cleaners could scratch finish of unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Remove food pans and any accessories for proper cleaning in a dishwasher or wash sink.
3. Drain or remove water from the well.
4. Wipe down all metal surfaces using a soft, damp cloth. Stubborn stains may be removed with a good non-abrasive cleaner. Hard to reach areas should be cleaned with a small brush and mild soap.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

SERVICE INFORMATION

The warranty on Hatco HEAT**MAX** Heated Wells is for one year from date of purchase or eighteen months from date of shipping from Hatco, whichever occurs first.

If you experience a problem with a Heated Well during the warranty period, please do the following:

Contact Local Hatco Dealer

When contacting the Hatco dealer for service assistance, please supply the dealer with the following information to ensure prompt processing:

- Model of unit
- Serial number (located on the back of the unit)
- Specific problem with the unit
- Date of purchase
- Name of business
- Shipping address
- Contact name and phone number

The Hatco dealer will do the following:

- Provide replacement part(s) as required
- Submit warranty claim to Hatco for processing

Non-Warranty Problems

If you experience a non-warranty problem that requires assistance, please contact the nearest Authorized Hatco Service Agency.

To locate the nearest Service Agency:

- access our website at **www.hatcocorp.com**, select the *Resources* pull-down menu, and click on "Find Service Agent/Distributor"
- call Hatco Service at 414-671-6350
- e-mail Hatco Service at partsandservice@hatcocorp.com

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ WARNING

This unit must be serviced by trained and qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Turn power switch OFF, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any maintenance or cleaning.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Food well not hot enough.	Temperature setting too low.	Use TEMP button to change to higher temperature setting.
	Wrong pot installed in unit (RHW models).	Use specially-designed round pots for RHW models from Hatco only. Other pots may not provide the proper contact between the unit and the pot.
	Heating element not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature Control not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Voltage supplied is incorrect.	Verify correct voltage is supplied to unit. Low supply voltage will cause improper heating.
Food well too hot.	Temperature setting too high.	Use TEMP button to change to lower temperature setting.
	Temperature Control not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Voltage supplied is incorrect.	Verify correct voltage is supplied to unit. High supply voltage will cause unit to overheat and my damage the unit.
No heat.	Unit turned off.	Use ON/OFF button to turn on unit. Follow procedure in OPERATION section.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature Control not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Heating element not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

LIMITED WARRANTY

GB

1. PRODUCT WARRANTY

Hatco warrants the products that it manufactures (the "Products") to be free from defects in materials and workmanship, under normal use and service, for a period of one (1) year from the date of purchase when installed and maintained in accordance with Hatco's written instructions or 18 months from the date of shipment from Hatco. Buyer must establish the Product's purchase date by returning Hatco's Warranty Registration Card or by other means satisfactory to Hatco in its sole discretion.

Hatco warrants the following Product components to be free from defects in materials and workmanship from the date of purchase (subject to the foregoing conditions) for the period(s) of time and on the conditions listed below:

a) One (1) Year Parts and Labor PLUS One (1) Additional Year Parts-Only Warranty:

Conveyor Toaster Elements (metal sheathed)
Drawer Warmer Elements (metal sheathed)
Drawer Warmer Drawer Rollers and Slides
Food Warmer Elements (metal sheathed)
Display Warmer Elements (metal sheathed air heating)
Holding Cabinet Elements (metal sheathed air heating)
Built-In Heated Well Elements — HWB and HWBI Series (metal sheathed)

b) One (1) Year Parts and Labor PLUS Four (4) Years Parts-Only Warranty on pro-rated terms that Hatco will explain at Buyer's request:

3CS and FR Tanks

c) One (1) Year Parts and Labor PLUS Nine (9) Years Parts-Only Warranty on:

Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

d) Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

Replacement Parts

THE FOREGOING WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR PATENT OR OTHER INTELLECTUAL PROPERTY RIGHT INFRINGEMENT. Without limiting the generality of the foregoing, SUCH WARRANTIES DO NOT COVER: Coated incandescent light bulbs, fluorescent lights, decorative heat lamp bulbs, coated halogen light bulbs, halogen heat lamp bulbs, heated glass shelves, glass components, and fuses; Product failure in booster tank, fin tube heat exchanger, or other water heating equipment caused by liming, sediment buildup, chemical attack, or freezing; or Product misuse, tampering or misapplication, improper installation, or application of improper voltage.

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely, at Hatco's option, to repair or replacement using new or refurbished parts or Product by Hatco or a Hatco-authorized service agency (other than where Buyer is located outside of the United States, Canada, United Kingdom, or Australia, in which case Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely to replacement of part under warranty) with respect to any claim made within the applicable warranty period referred to above. Hatco reserves the right to accept or reject any such claim in whole or in part. In the context of this Limited Warranty, "refurbished" means a part or Product that has been returned to its original specifications by Hatco or a Hatco-authorized service agency. Hatco will not accept the return of any Product without prior written approval from Hatco, and all such approved returns shall be made at Buyer's sole expense. HATCO WILL NOT BE LIABLE, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LABOR COSTS OR LOST PROFITS RESULTING FROM THE USE OF OR INABILITY TO USE THE PRODUCTS OR FROM THE PRODUCTS BEING INCORPORATED IN OR BECOMING A COMPONENT OF ANY OTHER PRODUCT OR GOODS.

INHALT

Wichtige Informationen für den Benutzer **13**
Einleitung **13**
Wichtige Sicherheitshinweise **14**
Modellbeschreibung **15**
Modellbezeichnung **16**
Technische Daten **16**
Steckerkonfigurationen 16
Tabelle der elektrischen Anschlüsse 16
Abmessungen 17
Aufstellen des Gerät **18**
Allgemeines 18
Anbringen eines Einbaumodells 18
Betrieb **20**
Allgemeines 20
Wartung **21**
Allgemeines 21
Reinigung 21
Richtlinien zur Störungsbeseitigung **22**
Internationale Beschränkte Garantie **23**
Hinweise zur Garantieleistung **23**

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER

Schreiben Sie die Modellbezeichnung, die Seriennummer (Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Geräts), die Spannung und das Kaufdatum in die folgenden Zeilen. Haben Sie bitte dies Information zur Hand, wenn Sie Hatco wegen einer Service-Unterstützung anrufen.

Modellbezeichnung _____

Seriennummer _____

Spannung _____

Kaufdatum _____

Registrieren Sie Ihr Gerät!

Wenn Sie die Online-Garantieregistrierung ausfüllen, vermeidet das Verzögerungen beim Erhalt der Garantiedeckung. Rufen Sie die Hatco Website unter www.hatcocorp.com auf, wählen Sie das Pulldown-Menü „Parts & Service“ (Ersatzteile und Wartung) aus und klicken Sie auf „Warranty Registration“ (Garantieregisrtierung).

Geschäftszeiten:
8.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Central Standard Time (CST)

(im Sommer: Juni bis September –
8.00 Uhr bis 17.00 Uhr (CST)
Montag bis Donnerstag
8.00 Uhr bis 14.30 Uhr (CST) Freitag)

Telefon: (414) 671-6350

E-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: (414) 671-3976 (Ersatzteile und Service)

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website unter **www.hatcocorp.com**.

EINLEITUNG

Die HEAT**MAX** Suppen- und Soßenwärmer von Hatco wurden zum Kochen oder Warmhalten einer Vielfalt von Speisen wie Suppen, Curry- und anderen Soßen und vieler verschiedener Dessertsoßen entwickelt. Bei der Serie RHW werden Produkte zum Kochen oder Warmhalten in einen Topf gegebem, der dann von einer Heizplatte erhitzt oder erwärmt wird. Bei der Serie RCTHW werden Produkte in einen Tiegel in Standardgröße gegeben, der dann in den Suppen- und Soßenwärmer gestellt wird. Die Heizelementtemperatur wird von einer elektronischen Regelung überwacht, um optimale Ergebnisse zu erhalten. Die Wärme wird im ganzen Gerät einheitlich verteilt, um Speisen bei der gewünschten Temperatur warm halten zu können, und das isolierte Edelstahldesign ermöglicht eine einfache Instandhaltung und beständige Leistung.

Alle Geräte sind mit einem Bedienfeld mit drei Temperatursollwerten zwischen 50 °C und 100 °C versehen; außerdem ermöglicht dieses die Wahl eines Energiesparmodus, der bei nur gelegentlichem Gebrauch Strom spart.

Suppen- und Soßenwärmer von Hatco sind von höchster Qualität, damit sie die Anforderungen diverser Bewirtungsbetriebe erfüllen und viele Jahre lang störungsfrei arbeiten können. Auf die Heizelemente wird eine einjährige Garantie gegen Bruch und Durchbrennen gewährt.Hinter den Suppen- und Soßenwärmern von Hatco stehen umfangreiche Forschungsarbeiten und Einsatzerprobungen. Die verwendeten Materialen wurden ausgewählt, um eine lange Lebensdauer, eine attraktive Erscheinung und eine optimale Leistung zu erzielen. Jedes Gerät wird vor der Auslieferung gründlich überprüft und getestet.

In diesem Handbuch sind die Einbau-, Sicherheits- und Bedienungsanweisungen für Suppen- und Soßenwärmer enthalten. Wir empfehlen, dass Sie alle in diesem Handbuch enthaltenen Einbau-, Sicherheits- und Bedienungsanweisungen für Suppen- und Soßenwärmer vor deren Installation und Inbetriebnahme lesen.

Sicherheitshinweise sind in diesem Handbuch durch ein Warnsymbol mit den folgenden Signalwörtern gekennzeichnet:

⚠ WARNUNG

WARNUNG bedeutet, dass eine Gefahr schwerer oder tödlicher Verletzungen besteht, wenn die Situation nicht vermieden wird.

⚠ VORSICHT

VORSICHT bedeutet, dass eine Gefahr leichter oder mittelschwerer Verletzungen besteht, wenn die Situation nicht vermieden wird.

HINWEIS

HINWEIS bedeutet, dass eine Gefahr von Geräte- oder Sachschäden besteht.

Vor der Anwendung dieser Ausrüstung lesen Sie die folgenden wichtigen Sicherheitsinformationen, um ernste Verletzung oder Tod zu vermeiden und Schaden der Ausrüstung oder des Eigentums zu vermeiden.

⚠ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- **Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration angeschlossen werden. Wenn Stecker und Steckdose nicht übereinstimmen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die richtige Netzspannung und Steckerart zu ermitteln und die korrekte Steckdose zu installieren.**
- **Das Netzkabel abziehen oder die Stromversorgung am Trennschalter/Unterbrecher AUSSCHALTEN und warten, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Wartungs- und Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.**
- **Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser und reinigen Sie das Gerät NICHT mit übermäßig viel Wasser. Das Gerät ist nicht wasserdicht. Es darf nicht betrieben werden, wenn es in Wasser getaucht oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt wurde.**
- **Das Gerät ist nicht witterungsfest. Stellen Sie das Gerät in einem Raum an einer Stelle auf, an der die Umgebungstemperatur mindestens 21 °C beträgt.**
- **Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampf oder übermäßig viel Wasser.**
- **Dieses Gerät ist nicht für direktes Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Es darf nicht mit einem Sprühstrahl gereinigt werden.**
- **Ziehen Sie das Gerät nicht am Kabel.**
- **Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel durchgescheuert oder abgenutzt ist.**
- **Versuchen Sie nicht, ein beschädigtes Netzkabel zu reparieren oder zu ersetzen. Das Kabel muss durch Hatco, einen autorisierten Servicebetrieb oder einen qualifizierten Techniker ersetzt werden.**
- **Den Behälter nicht zum Schmelzen oder Aufbewahren von Eis benutzen. Das kann zu Kondensation und damit elektrischen Gefahren führen, die Verletzungen und/oder Geräteschäden verursachen können. Kondensatschäden sind nicht von der Garantie gedeckt.**
- **Verwenden Sie bei der Reparatur von Hatco Geräten ausschließlich Hatco Ersatzteile. Wenn Sie keine Original-Hatco-Ersatzteile verwenden, werden alle Garantien ungültig und Sie setzen die Bediener der Geräte möglicherweise gefährlichen elektrischen Spannungen aus, welche zu Stromschlag oder Verbrennungen führen können. Original-Hatco-Ersatzteile sind für den sicheren Betrieb unter den gegebenen Einsatzbedingungen ausgelegt. Manche Ersatzteile anderer Hersteller oder Nachbauteile verfügen nicht über die geforderten Eigenschaften und funktionieren nicht sicher in Hatco Geräten.**

BRANDGEFAHR:

- **Stellen Sie das Gerät mit mindestens 25 mm Abstand zu entflammbaren Wänden oder Materialen auf. Wenn dieser Sicherheitsabstand nicht eingehalten wird, können Verfärbungen entstehen und brennbare Stoffe können sich entzünden.**
- **Keine aggressiven Chemikalien (oder Reiniger mit Bleichmittel), Ofenreiniger oder brennbare Reinigungslösungen zum Reinigen dieses Geräts benutzen.**

⚠ WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten vorgesehen. Für eine ordnungsgemäße Beaufsichtigung von Kindern sorgen und diese von dem Gerät fern halten.

Sicherstellen, dass alle Bediener im sicheren und fachgerechten Gebrauch des Geräts geschult sind.

Falls eine Reparatur dieses Geräts erforderlich sein sollte, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Hatco Servicebetrieb oder an die Hatco Serviceabteilung unter +1-414-671-6350 (Telefon) oder +1-414-671-3976 (Fax).

⚠ VORSICHT

VERBRENNUNGSGEFAHR:

- **Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Beim Berühren dieser Flächen Vorsicht walten lassen.**
- **Heißes Wasser im Gerät kann Verbrühungen verursachen. Das Gerät vor dem Entleeren oder Reinigen abkühlen lassen.**

Stellen Sie das Gerät unter Einhaltung der richtigen Thekenhöhe an einer geeigneten Stelle auf. Der Aufstellungsort sollte eben sein, um versehentliches Umkippen des Geräts bzw. Herausfallen des Inhalts zu verhindern, und standfest genug, um das Gewicht von Gerät und Speisen zu tragen.

Nicht verschieben oder umstellen, wenn das Gerät Speisenprodukte enthält. Das Gerät abschalten, die Speisen herausnehmen und das Gerät komplett abkühlen lassen, bevor es verschoben oder gereinigt wird.

Standardmäßige und zugelassene Fertigungsöle rauchen bei der anfänglichen Inbetriebnahme bis zu 30 Minuten lang. Das ist ein vorübergehender Zustand. Zur Gewährleistung des sicheren Betriebs muss das Gerät solange ohne Speisen betrieben werden, bis kein Rauch mehr entsteht.

HINWEIS

Legen Sie das Gerät nicht auf die Seite mit dem Bedienfeld, um Beschädigungen zu verhindern.

Verwenden Sie nur nichtscheuernde Reinigungsmittel. Scheuernde Reinigungsmittel können die Oberfläche des Geräts verkratzen und es damit unansehnlich und anfällig für das Festsetzen von Verunreinigungen machen.

Fernbedienungen müssen einen Minimalabstand von 152 mm (6″) vom Gerät haben (und einen Maximalabstand von 1420 mm [56″]). Wenn die Fernbedienung näher montiert wird, kann die Elektrik in der Fernbedienung durch Hitze beschädigt werden.

Das Gerät nicht in einem Bereich mit zu hohen Temperaturen oder Fett von Grills, Friteusen usw. aufstellen. Zu hohe Temperaturen können das Gerät beschädigen.

Das Gerät ist für den Einsatz auf metallenen Tischflächen vorgesehen. Schäden an nichtmetallischem Tischflächenwerkstoffen sind nicht von der Hatco-Garantie gedeckt. Bei anderen Tischwerkstoffen muss beim Hersteller nachgefragt werden, ob der Werkstoff für Temperaturen bis zu 100 °C (212°F) geeignet ist.

Beim Festziehen der Befestigungsschrauben auf Einbaumodellen nicht zu starke Kraft anwenden. Das kann das Gerät und/oder die Tischfläche beschädigen.

Alle Modelle

Alle HEAT**MAX** Suppen- und Soßenwärmer sind zuverlässig und vielseitig. Sie können nicht nur als reine Suppen- und Soßenwärmer eingesetzt werden, die Speisen bei Serviertemperatur halten, sondern eignen sich bei Verwendung des als Zusatzausrüstung erhältlichen Adaptersatzes auch zum Dämpfen von Speisen.

RHW-1

Das Modell RHW-1 ist mit einem einzelnen Heizelement ausgestattet, um Speisen warm zu halten oder Suppen oder Soßen zu kochen. Es wird mit einem speziell konzipierten runden 10-l-Topf und Deckel aus Edelstahl geliefert.

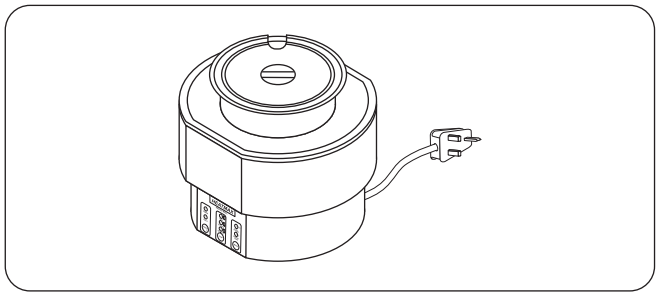


Abbildung 1. Modell RHW-1

RHW-1B

Das Modell RHW-1B ist ein Einbaugerät mit Fernbedienung, das ansonsten über die gleiche Ausstattung verfügt wie das Modell RHW-1.

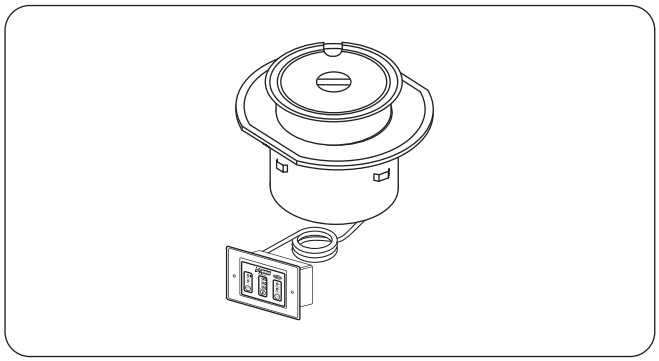


Abbildung 2. Modell RHW-1B

RHW-2

Das Modell RHW-2 ist mit einem Doppelheizelement ausgestattet, um Speisen warm zu halten oder Suppen oder Soßen zu kochen. Es wird mit zwei speziell konzipierten runden 10-l-Töpfen und Deckeln aus Edelstahl geliefert.

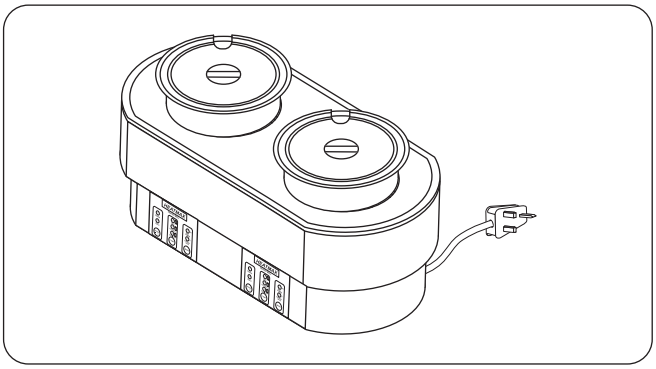


Abbildung 3. Modell RHW-2

RCTHW-1E

Das Modell RCTHW-1E ist mit einem einzelnen Heizelement zum Warmhalten von Speisen ausgestattet. Es kann einen Speisetiegel in Standardgröße aufnehmen.

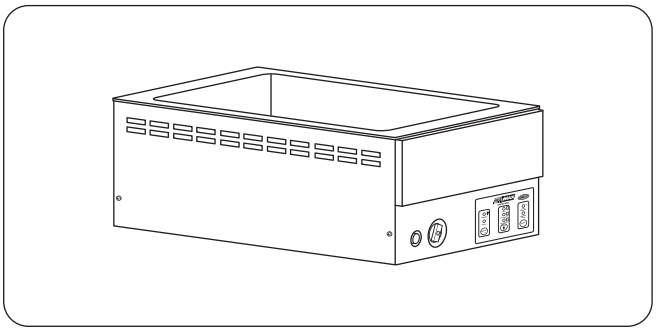


Abbildung 4. Modell RCTHW-1E

RCTHW-1B

Das Modell RCTHW-1B ist ein Einbaugerät mit Fernbedienung und Bodenablauf, das ansonsten über die gleiche Ausstattung verfügt wie das Modell RHW-01

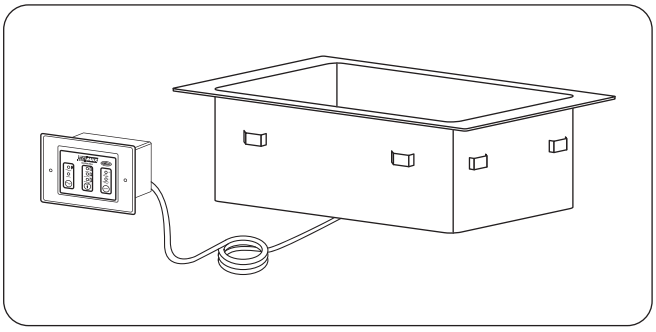


Abbildung 5. Modell RCTHW-1B

MODELLBEZEICHNUNG

D

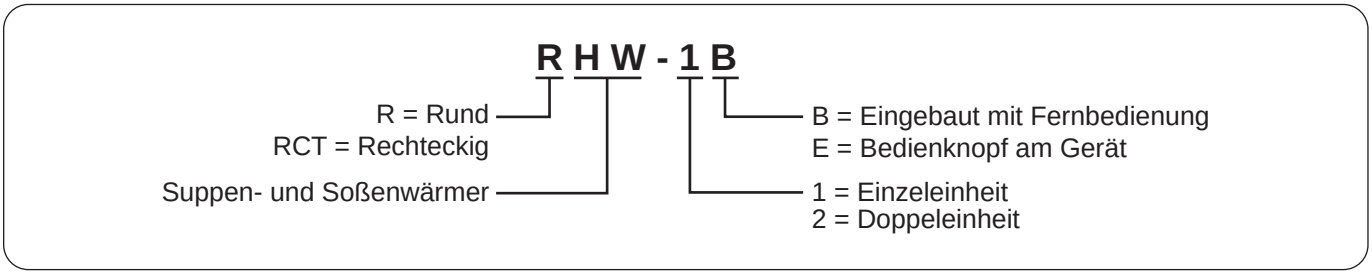


Abbildung 6. Modellbezeichnung

TECHNISCHE DATEN

Steckerkonfigurationen

Geräte werden werkseitig mit einem Netzkabel mit angebrachtem Stecker ausgerüstet. Die gelieferten Stecker entsprechen der jeweiligen Anwendung.

⚠ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS: Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration angeschlossen werden. Wenn Stecker und Steckdose nicht übereinstimmen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die richtige Netzspannung und Steckerart zu ermitteln und die korrekte Steckdose zu installieren.

ANMERKUNG : Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Geräts. Das Typenschild enthält die Seriennummer und alle Daten zum Überprüfen der elektrischen Informationen.

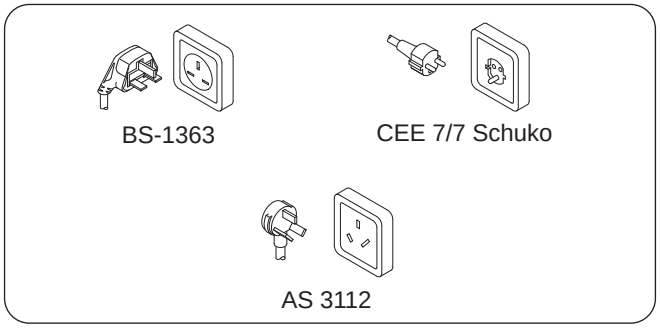


Abbildung 7. Steckerkonfigurationen

ANMERKUNG: Die Steckdose wird nicht von Hatco bereitgestellt.

Tabelle Der Elektrischen Anschlüsse

Modell	Spannung	Watts	Ampere	Steckerkonfiguration	Versandgewicht
RHW-1	230 (CE)	1250	5.4	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	7 kg (15 lbs.)
RHW-1B	230 (CE)	1250	5.4	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	8 kg (18 lbs.)
RHW-2	230 (CE)	2500	10.9	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	12 kg (26 lbs.)
RCTHW-1E	230 (CE)	2185	9.5	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	10 kg (22 lbs.)
RCTHW-1B	230 (CE)	2185	9.5	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	11 kg (24 lbs.)

ANMERKUNG : Das Versandgewicht ist einschließlich Verpackung angegeben.

Abmessungen

Modell	Breite (A)	Tiefe (B)	Höhe (C)	Breite zwischen Füßen (D)	Tiefe zwischen Füßen (E)
RHW-1	359 mm (14-1/8")	330 mm (13")	343 mm (13-1/2")	187 mm (7-3/8")	232 mm (9-1/8")
RHW-1B	360 mm (14-1/8")	330 mm (13")	330 mm (13")	N/A	N/A
RHW-2	630 mm (24-3/4")	330 mm (13")	343 mm (13-1/2")	397 mm (15-5/8")	257 mm (10-1/8")
RCTHW-1E	375 mm (14-3/4")	575 mm (22-5/8")	270 mm (10-5/8")	352 mm (13-7/8")	530 mm (20-7/8")
RCTHW-1B	375 mm (14-3/4")	575 mm (22-5/8")	230 mm (9")	N/A	N/A

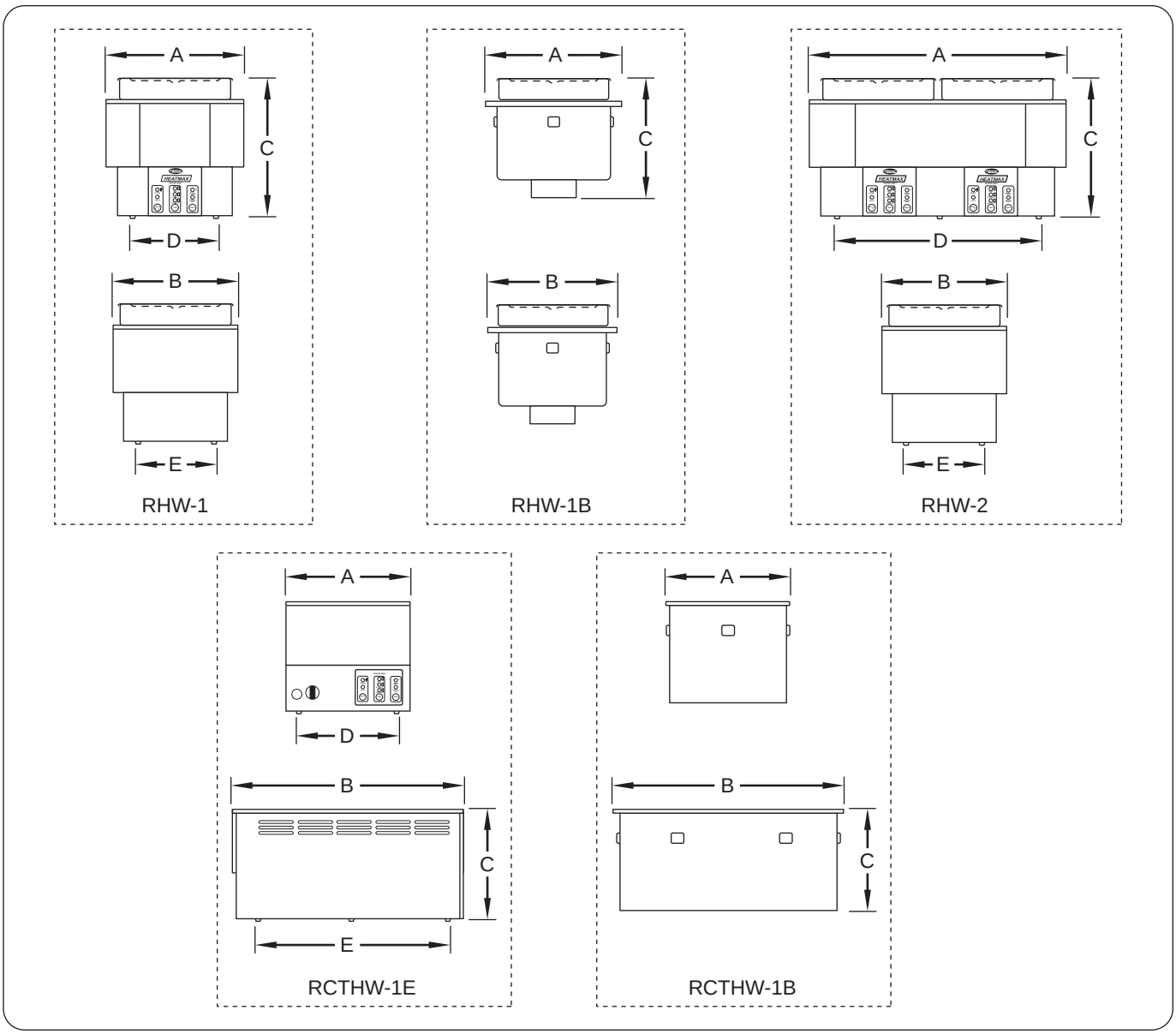


Abbildung 8. Abmessungen

Allgemeines

HEAT**MAX** Suppen- und Soßenwärmer werden ab Werk mit den meisten Komponenten fertig zusammengebaut und gebrauchsfertig geliefert. Beim Auspacken des Versandkartons vorsichtig sein, um Schäden am Gerät und den beiliegenden Komponenten zu verhüten.

Bei rechteckigen Einbaumodellen muss die Ablaufbaugruppe und die Fernbedienung eingebaut werden.

⚠ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS: Das Gerät ist nicht witterungsfest. Stellen Sie das Gerät in einem Raum an einer Stelle auf, an der die Umgebungstemperatur mindestens 21 °C beträgt.

BRANDGEFAHR: Stellen Sie das Gerät mit mindestens 25 mm Abstand zu entflammbaren Wänden oder Materialen auf. Wenn dieser Sicherheitsabstand nicht eingehalten wird, können Verfärbungen entstehen und brennbare Stoffe können sich entzünden.

⚠ VORSICHT

Stellen Sie das Gerät unter Einhaltung der richtigen Thekenhöhe an einer geeigneten Stelle auf. Der Aufstellungsort sollte eben sein, um versehentliches Umkippen des Geräts bzw. Herausfallen des Inhalts zu verhindern, und standfest genug, um das Gewicht von Gerät und Speisen zu tragen.

Nicht verschieben oder umstellen, wenn das Gerät Speisenprodukte enthält. Das Gerät abschalten, die Speisen herausnehmen und das Gerät komplett abkühlen lassen, bevor es verschoben oder gereinigt wird.

HINWEIS

Verwenden Sie nur nichtscheuernde Reinigungsmittel. Scheuernde Reinigungsmittel können die Oberfläche des Geräts verkratzen und es damit unansehnlich und anfällig für das Festsetzen von Verunreinigungen machen.

Das Gerät nicht in einem Bereich mit zu hohen Temperaturen oder Fett von Grills, Friteusen usw. aufstellen. Zu hohe Temperaturen können das Gerät beschädigen.

1. Nehmen Sie das Gerät aus dem Versandbehälter.
2. Entnehmen Sie das Informationspaket.
3. Entfernen Sie Klebeband und Schutzfolien von allen Oberflächen des Geräts.
4. Wenn das Modell ein Tischflächenmodell ist, das Gerät an der gewünschten Stelle aufstellen.
   - Das Gerät in einem Bereich mit konstanter Umgebungslufttemperatur (mindestens 21 °C [70 °F]) anbringen. Bereiche, die aktiven Luftbewegungen oder -strömen ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe von Gebläsen/Lüftern und Klimatisierungsrohren) sind zu meiden.
   - Wählen Sie einen Ort mit der richtigen Thekenhöhe und bequemem Zugang.
   - Stellen Sie sicher, dass der Aufstellungsort eben und standfest genug ist, um das Gewicht von Gerät und Speisen zu tragen.
   - Achten Sie darauf, dass alle Füße an der Unterseite des Geräts fest auf der Theke stehen.
5. Wenn das Modell ein Einbaugerät ist, das Verfahren „Anbringen eines Einbaumodells“ in diesem Abschnitt durchführen.

Anbringen eines Einbaumodells

Ein Einbaumodell anhand des folgenden Verfahrens in einer Tischfläche montieren. Wenn das Gerät ein rechteckiges Einbaumodell ist, zuerst das Verfahren „Einbau der Ablaufbaugruppe“ durchführen.

HINWEIS

Das Gerät ist für den Einsatz auf metallenen Tischflächen vorgesehen. Schäden an nichtmetallischem Tischflächenwerkstoffen sind nicht von der Hatco-Garantie gedeckt. Bei anderen Tischwerkstoffen muss beim Hersteller nachgefragt werden, ob der Werkstoff für Temperaturen bis zu 100 °C (212°F) geeignet ist.

Einbau der Ablaufbaugruppe

Vor Anbringen eines rechteckigen Modells in einer Tischfläche muss das folgende Verfahren durchgeführt werden, um die Ablaufbaugruppe einzubauen.

1. Drehen Sie das Gerät vorsichtig um und setzen Sie es mit dem Boden nach oben ab.
2. Entfernen Sie die Schrauben und die Bodenplatte.
3. Schließen Sie ein Ende der Ablaufleitung mit der im Lieferumfang enthaltenen Schlauchschelle am Anschlussnippel an.
4. Führen Sie die Schlauchleitung durch das Loch in der Bodenplatte und befestigen Sie die Bodenplatte mit den Originalschrauben wieder am Gerät.
5. Schließen Sie das andere Ende der Ablaufleitung mit der im Lieferumfang enthaltenen Schlauchschelle am Ablaufventil an.
6. Das Verfahren „Anbringen des Geräts in einer Tischfläche“ in diesem Abschnitt durchführen. Das Ablaufventil kann nach erfolgtem Einbau in die Arbeitsplatte bei Bedarf auch an einem externen Ablaufrohr angeschlossen werden.

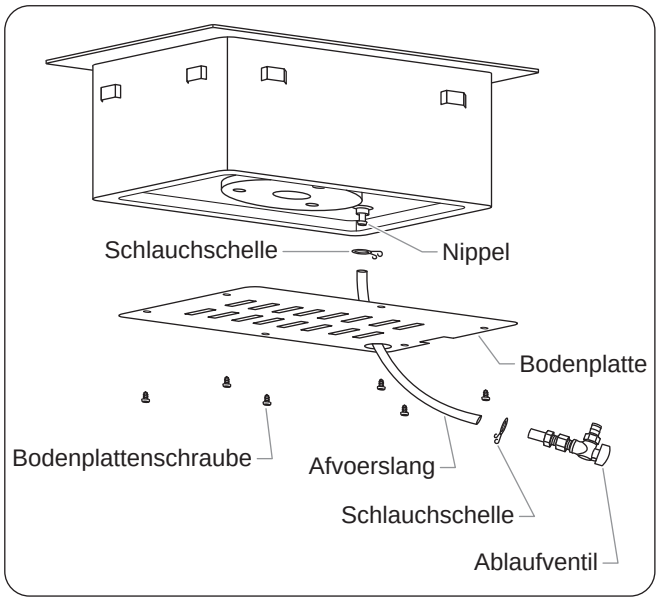


Abbildung 9. Einbau der Ablaufbaugruppe
(nur rechteckige Einbaumodelle)

Einbau des Geräts

1. Die entsprechende Öffnung für das vorliegende Modell aus der Tischfläche ausschneiden.

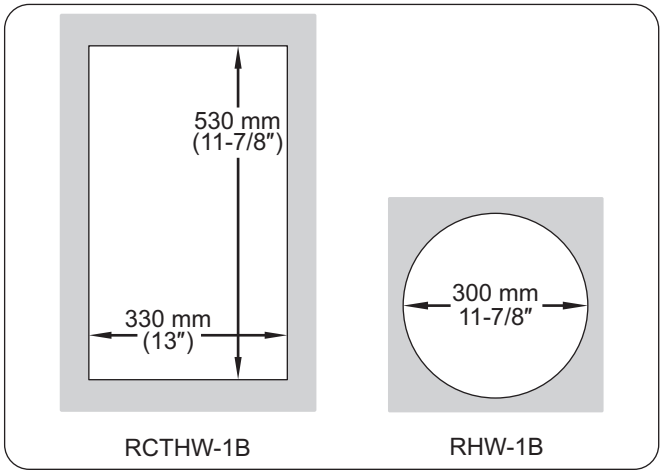


Abbildung 10. Abmessungen der Öffnung in der Tischfläche

ANMERKUNG : Die Tischfläche muss waagrecht sein, damit die rechteckige Wanne ordnungsgemäß ablaufen kann. Die Fernbedienung muss außerhalb der Hitzezone angebracht werden. Wenn die Fernbedienung in der Hitzezone angebracht wird, überhitzen sich die Bedienungselemente und versagen.

2. Eine geeignete Öffnung für die Fernbedienung in eine vertikale Fläche schneiden, die mindestens 152 mm (6″), jedoch nicht mehr als 1420 mm (56″) vom Gerät entfernt ist.

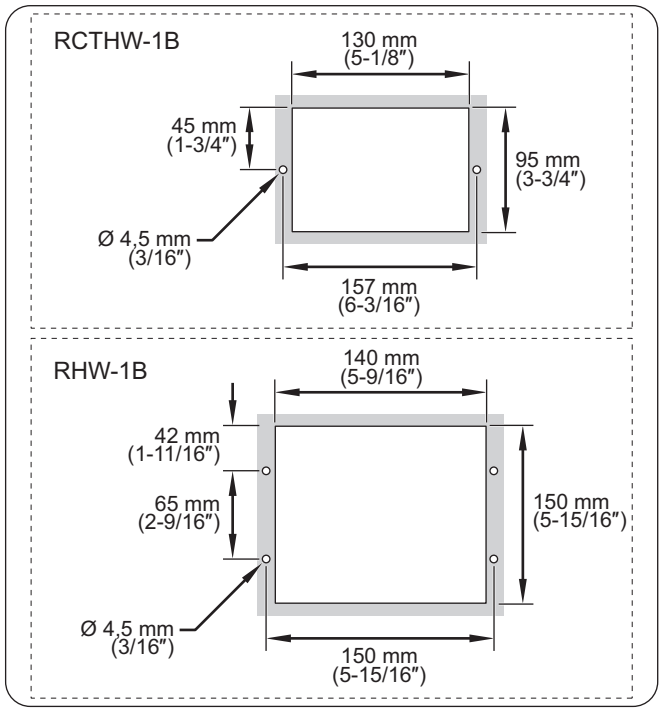


Abbildung 11. Abmessungen der Öffnungen für die Fernbedienung

HINWEIS

Fernbedienungen müssen einen Minimalabstand von 152 mm (6″) vom Gerät haben (und einen Maximalabstand von 1420 mm [56″]). Wenn die Fernbedienung näher montiert wird, kann die Elektrik in der Fernbedienung durch Hitze beschädigt werden.

ANMERKUNG : Das Stromkabel zwischen dem Gerät und der Fernbedienung ist 1420 mm (56 Zoll) lang.

3. Die Fernbedienung und die Stromkabel durch die Öffnung in der Tischfläche führen und dann das Gerät in die Öffnung absenken.

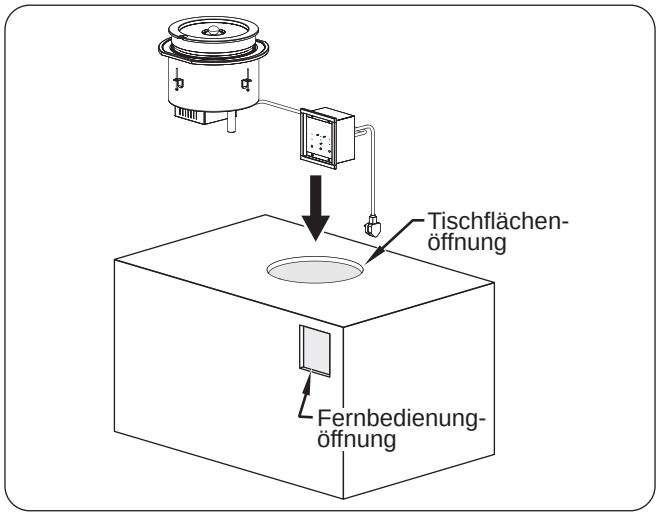
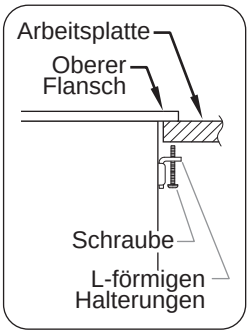


Abbildung 12. Einbau des Geräts

HINWEIS

Beim Festziehen der Befestigungsschrauben auf Einbaumodellen nicht zu starke Kraft anwenden. Das kann das Gerät und/oder die Tischfläche beschädigen.

4. Befestigen Sie die L-förmigen Halterungen an der Unterseite des Geräts.
5. Ziehen Sie die Schrauben der L-förmigen Halterung soweit an, bis der obere Flansch flach auf der Arbeitsfläche aufliegt.



AUFSTELLEN DES GERÄTS

Einbau der Fernbedienung (RMB)

1. Die Fernbedienung in der Öffnung für die Fernbedienung anbringen:

   Für Modelle RCTHW-1B

   a. Die Fernbedienung so ansetzen, dass sie durch die Öffnung passt. Die Fernbedienung in die Öffnung schieben, bis sie mit der Vorderseite der Einbaufläche abschließt.

   b. Die Befestigungslöcher in der Fernbedienung auf die Löcher in der Einbaufläche ausrichten und mit zwei M4-Schrauben (nicht mitgeliefert) an der Fläche sichern.

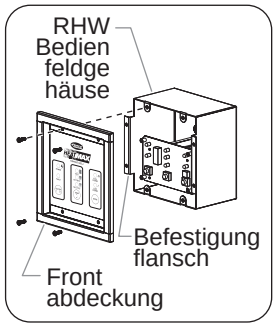
   Für Modelle RHW-1B

   a. Die vier Schrauben entfernen, mit denen die Frontabdeckung an der Fernbedienung gesichert ist. Die Frontabdeckung entfernen und durch die Öffnung zur Vorderseite der Einbaufläche durchreichen.

   b. Einen der Befestigungsflansche auf dem Fernbedienungsgehäuse durch die Öffnung durchreichen. Den anderen Befestigungsflansch zusammendrücken, damit er durch die Öffnung passt.

   c. Die Löcher auf den Befestigungsflanschen auf die Schraubenlöcher in der Einbaufläche ausrichten und das Fernbedienungsgehäuse mit vier M4-Schrauben (nicht mitgeliefert) an der Fläche befestigen.

   d. Die Frontabdeckung mit vier Frontabdeckungsschrauben auf der Fernbedienung befestigen.



2. Die Löcher auf den Befestigungsflanschen auf die Schraubenlöcher in der Einbaufläche ausrichten und das Fernbedienungsgehäuse mit vier M4-Schrauben (nicht mitgeliefert) an der Fläche befestigen.

BETRIEB

Allgemeines

Die Suppen- und Soßenwärmer HEAT**MAX** Heated Wells anhand des folgenden Verfahrens benutzen.

⚠ WARNUNG

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise im Abschnitt WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE, bevor Sie das Gerät verwenden.

ANMERKUNG: Für eine ordnungsgemäße Wärmeübertragung müssen Modelle der Serie RHW (runde Suppen-/Soßenwärmer) mit dem im Lieferumfang enthaltenen Spezialtiegel betrieben werden. Dieser Teigel hat einen gekrümmten Boden, der der Form des Heizelements angepasst ist.

1. Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose mit korrekter Spannungsversorgung und passender Ausführung angeschlossen werden. Details sind unter TECHNISCHE DATEN zu finden.
   - Die Netzkontrollleuchte leuchtet rot, wenn der Wärmer mit Spannung versorgt wird.
2. Einen Topf/Tiegel mit Speisenprodukt oder Wasser in den Wärmer geben.

ANMERKUNG : Den Wärmer nicht ohne einen Speisentiegel oder mit einem leeren/trockenen Topf betreiben. Der Wärmer überhitzt sich und schaltet sich in den FEHLER-Modus.

3. Den Betriebsschalter ON/OFF betätigen, um den Wärmer einzuschalten.
   - Die Betriebsanzeige leuchtet grün, wenn der Wärmer eingeschaltet ist und heizt.

ANMERKUNG : Bei einer Überhitzung des Geräts oder einem Kurzschluss des Temperatursensors leuchtet die FEHLER-Anzeige und ertönt ein Signalton. In diesem Fall wird die Stromzufuhr automatisch unterbrochen, bis die Temperatur wieder im Normalbereich liegt oder der Temperatursensor wieder normal funktioniert.

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr: Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Beim Berühren dieser Flächen Vorsicht walten lassen.

4. Den TEMP-Knopf drücken, um durch die gewünschten Temperatureinstellungen zu blättern und eine auszuwählen. Die Anzeige über jeder Temperatureinstellung leuchtet, wenn diese Einstellung ausgewählt ist. Es gibt drei Temperatureinstellungen:
   - 90–100°C (194–212°F)
   - 70–90°C (158–194°F)
   - 50–70°C (122–158°F)
5. Den MODUS-Knopf drücken, um durch die gewünschten Heizmodi zu blättern und einen auszuwählen. Die Anzeige über jedem Modus leuchtet, wenn dieser Modus ausgewählt ist. Es gibt folgende zwei Heizmodi:
   - Modus VOLL- LEISTUNG — Der Wärmer wird mit 100 % Betriebsleistung betrieben.
   - Modus STROMSPAREN — Der Wärmer wird mit 50 % Betriebsleistung betrieben, um Speisen warmzuhalten und Anbrennen zu vermeiden.

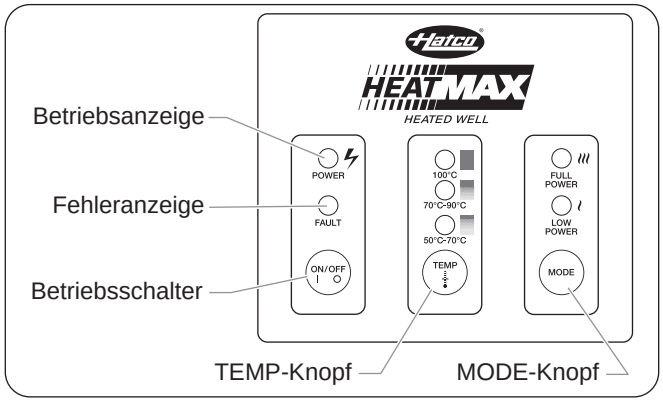


Abbildung 13. RHW Bedienfeld

Allgemeines

HEAT**MAX** Suppen- und Soßenwärmer sind für maximale Haltbarkeit und Leistung bei minimaler Wartung ausgelegt.

⚠ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- **Ziehen Sie den Stecker des Toasters aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchführen oder versuchen, eine verklemmte Toastscheibe zu lösen.**
- **Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser und reinigen Sie das Gerät NICHT mit übermäßig viel Wasser. Das Gerät ist nicht wasserdicht. Es darf nicht betrieben werden, wenn es in Wasser getaucht oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt wurde.**
- **Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampf oder übermäßig viel Wasser.**
- **Dieses Gerät ist nicht für direktes Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Es darf nicht mit einem Sprühstrahl gereinigt werden.**

BRANDGEFAHR : Keine aggressiven Chemikalien (oder Reiniger mit Bleichmittel), Ofenreiniger oder brennbare Reinigungslösungen zum Reinigen dieses Geräts benutzen.

Falls eine Reparatur dieses Geräts erforderlich sein sollte, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Hatco Servicebetrieb oder an die Hatco Serviceabteilung unter +1-414-671-6350 (Telefon) oder +1-414-671-3976 (Fax).

Reinigung

Um die Oberfläche des Geräts zu präservieren und die Leistungsfähigkeit zu erhalten, sollte das Gerät täglich gereinigt werden.

HINWEIS

Verwenden Sie nur nichtscheuernde Reinigungsmittel. Scheuernde Reinigungsmittel können die Oberfläche des Geräts verkratzen und es damit unansehnlich und anfällig für das Festsetzen von Verunreinigungen machen.

1. Den Wärmer ausschalten, das Netzkabel abziehen und den Wärmer abkühlen lassen.
2. Speisentiegel und Zubehörteile herausnehmen und in einem Geschirrspüler oder in einer Spüle waschen.
3. Wasser aus dem Behälter entfernen.
4. Alle Metallflächen mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Hartnäckige Flecken können mit einem guten, nicht-scheuernden Reiniger entfernt werden. Schwer erreichbare Stellen können mit einer kleinen Bürste und milder Seife gereinigt werden.

⚠ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS: Verwenden Sie bei der Reparatur von Hatco Geräten ausschließlich Hatco Ersatzteile. Wenn Sie keine Original-Hatco-Ersatzteile verwenden, werden alle Garantien ungültig und Sie setzen die Bediener der Geräte möglicherweise gefährlichen elektrischen Spannungen aus, welche zu Stromschlag oder Verbrennungen führen können. Original-Hatco-Ersatzteile sind für den sicheren Betrieb unter den gegebenen Einsatzbedingungen ausgelegt. Manche Ersatzteile anderer Hersteller oder Nachbauteile verfügen nicht über die geforderten Eigenschaften und funktionieren nicht sicher in Hatco Geräten.

⚠ WARNUNG

Reparaturen am das Gerät dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Von unqualifiziertem Personal durchgeführte Reparaturen können zu Elektroschocks oder Verbrennungen führen.

⚠ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS: Das Netzkabel abziehen oder die Stromversorgung am Trennschalter/Unterbrecher AUSSCHALTEN und warten, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Wartungs- und Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfemassnahme
Gerät ist nicht ausreichend heiß.	Sockel-Sollwerttemperatur ist zu niedrig.	Mit dem TEMP-Knopf den höheren Temperaturbereich einstellen.
	Falscher Tiegel in Wärmer eingesetzt (RHW-Modelle).	Nur die speziell konzipierten runden Töpfe für RHW-Modelle von Hatco benutzen. Andere Töpfe können nicht den korrekten Kontakt zwischen Wärmer und Topf erzeugen.
	Heizelement funktioniert nicht.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
	Temperaturregelung funktioniert nicht korrekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
	Inkorrekte Spannungsversorgung.	Überprüfen, ob der Wärmer mit der korrekten Spannung versorgt wird. Niedrige Versorgungsspannung führt zu unsachgemäßer Beheizung.
Gerät ist zu heiß.	Sockel-Sollwerttemperatur ist zu hoch.	Mit dem TEMP-Knopf den niedrigeren Temperaturbereich einstellen.
	Kontrolle der Temperatur nicht richtig funktioniert	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
	Spannung ist falsch.	Überprüfen, ob der Wärmer mit der korrekten Spannung versorgt wird. Hohe Versorgungsspannung führt zum Überhitzen des Wärmers und kann das Gerät beschädigen.
Keine Heizleistung.	Wärmer ist ausgeschaltet.	Den Wärmer mit dem Betriebsschalter einschalten. Das Verfahren im Abschnitt BETRIEB durchführen.
	Trennschalter gefallen.	Trennschalter zurücksetzen. Wenn der Trennschalter weiter ausgelöst wird, wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
	Digitale Temperaturregelung ist defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
	Sockel-Heizelement ist ausgebrannt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.

INTERNATIONALE BESCHRÄNKTE GARANTIE

1. PRODUKTGARANTIE

Hatco gewährleistet, dass die von ihr hergestellten Produkte (die "Produkte") bei normalem Gebrauch und Einsatz für einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab dem Kaufdatum keinerlei Materialfehler aufweisen werden, vorausgesetzt, dass sie gemäß der schriftlichen Anleitung von Hatco installiert und gewartet wurden, bzw. für einen Zeitraum von 18 Monaten ab dem Datum der Lieferung durch Hatco. Der Käufer muss das Kaufdatum des Produkts durch Einsendung der Hatco-Garantiekarte oder auf eine andere Weise nachweisen, die von Hatco in deren alleinigem Ermessen als ausreichend erachtet wird.

Hatco garantiert, dass die folgende Produktteile ab dem Kaufdatum (gemäß den obigen Bedingungen) für folgenden Zeitabschnitte und unter folgenden Bedingungen frei von Materialfehlern sind:

a) Beschränkte Zweijahres-Garantie auf Teile:

Durchlauftoaster-Elemente (Metallmantel)
Metall-ummantelte Wärme-Elemente der Lade
Ladenrollen und -bahnen der Wärme-Lade
Metall-ummantelte Wärme-Elemente für Nahrungsmittel
Metall-ummantelte Luft-Wärme-Elemente für Schaukästen
Metall-ummantelte Luft-Wärme-Elemente für Aufbewahrungskästen
Eingebaute, metallummantelte Heizschachtelemente — Serien HWB und HWBI

b) Ein (1) Jahr auf Teile PLUS vier (4) Jahre nur auf Teile anteilsmäßig für anteilsmäßige Bedingungen, die Hatco dem Käufer auf Anfrage erläutert:

3CS- und FR-Tanks

c) Zehn (10) Jahre Garantie auf Teile:

Elektrische Booster-Heiztanks
Booster-Gasheiztanks

d) Neunzig (90) Tage Garantie auf Teile:

Ersatzteile

DIE OBIGEN GARANTIEBEDINGUNGEN GELTEN ALLEIN UND AUSSCHLIESSLICHE ANSTELLE ALLER ANDEREN GARANTIEBEDINGUNGEN, AUSDRÜCKLICH ODER IMPLIZIT, INKLUSIVE, ABER NICHT DARAUF EINGESCHRÄNKT, JEDER IMPLIZIERTEN GARANTIE AUF VERWERTBARKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK ODER PATENT ODER VERLETZUNG EINES ANDEREN RECHTS AUF GEISTIGES EIGENTUM. Ohne die Allgemeingültigkeit der obigen Bedingungen einzuschränken, GELTEN SOLCHE GARANTIEN NICHT FÜR: Beschichtete Glühlampen, Leuchtstoffröhren, Leuchtenwärmer-Heizlampen, beschichtete Halogenleuchten, Halogenheizleuchten, Glaskomponenten und Sicherungen; Produktausfälle im Durchlauferhitzer-Tank, Lamellenwärmetauscher oder andere Wasserheizvorrichtungen, verursacht durch Verkalkung, Sedimentablagerung, chemischen Angriff oder Frieren, Produktmissbrauch, Manipulation oder falsche Anwendung, unsachgemäße Installation oder Anlegen einer falschen Stromspannung.

2. EINSCHRÄNKUNG DER ERSATZLEISTUNGUND DES SCHADENERSATZES

Die Haftung seitens Hatco und das ausschließliche Rechtsmittel des Käufers ist nach Ermessen von Hatco oder einer von Hatco autorisierten Serviceagentur nur der Ersatz des von der Garantie geschützten Teils oder Produktes, sofern die oben angeführten Garantiefristen eingehalten wurden. Hatco behält sich das Recht vor, Garantieansprüche zur Gänze oder teilweise abzulehnen. Im Sinne dieser beschränkten Garantie bezieht sich der Begriff „überholt“ auf ein Teil oder Produkt, dessen ursprüngliche technische Daten von Hatco oder einem von Hatco autorisierten Reparaturdienst wieder hergestellt wurden. Die Kosten jeder bewilligten Rücksendungen hat ausschließlich der Käufer zu tragen. UNTER KEINEN UMSTÄNDEN IST HATCO FÜR FOLGE- ODER WEITERE SCHÄDEN, INKLUSIVE, ABER NICHT DARAUF BESCHRÄNKT, KOSTEN DER ARBEITSZEIT ODER ENTGANGENER GEWINNE, WELCHE AUS DER VERWENDUNG ODER NICHT MÖGLICHEN VERWENDUNG DER PRODUKTE ODER DEM EINBAU ODER DEM EINSATZ ALS TEIL EINES ANDEREN PRODUKTS ODER WARE ENTSTEHEN, HAFTBAR.

HINWEISE ZUR GARANTIELEISTUNG

Die Garantie für die Hatco Suppen- und Soßenwärmer der HEAT**MAX** Serie gilt ein Jahr ab dem Kaufdatum oder achtzehn Monate ab der Auslieferung von Hatco, je nachdem, was zuerst eintritt.

Falls während der Garantielaufzeit ein Problem an einem Suppen- und Soßenwärmer auftritt, bitte Folgendes machen:

Setzen Sie sich mit Ihrem Hatco-Händler vor Ort in Verbindung

Bei der Kontaktaufnahme mit einem Hatco-Händler zur Anforderung von Kundendienstleistungen halten Sie bitte folgende Informationen bereit, um eine umgehende Bearbeitung zu gewährleisten:

- Modellbezeichnung des Geräts
- Seriennummer (befindet sich auf der Rückseite des Geräts)
- Beschreibung des am Geräts auftretenden Problems
- Kaufdatum
- Name Ihres Unternehmens
- Versandadresse
- Kontaktperson und Telefonnummer

Der Hatco-Händler Dealer wird:

- Nach Bedarf Ersatzteil(e) bereitstellen
- Den Garantieanspruch zur Bearbeitung an Hatco weiterleiten.

Nicht-Garantie Probleme

Falls ein nicht von der Garantie gedecktes Problem auftritt, für das Unterstützung erforderlich ist, wenden Sie sich bitte an die nächste von Hatco autorisierte Serviceagentur.

Aufsuchen der nächsten Serviceagentur:

- Rufen Sie unsere Website unter www.hatcocorp.com auf, wählen Sie das Pulldown-Menü „Resources“ (Ressourcen) aus und klicken Sie auf „Find Service Agent/Distributor“ (Serviceagentur/Vertriebsgesellschaft suchen)
- Rufen Sie Hatco-Service unter der Rufnummer +1 414-671-6350 an
- Senden Sie eine E-Mail an Hatco Service: partsandservice@hatcocorp.com

CONTENIDO

E

Información Importante para el Propietario 24
Introducción 24
Información Importante de Seguridad 25
Descripción del Modelo 26
Denominación del Modelo 27
Especificaciones 27
Configuraciones del Enchufe 27
Cuadro de Clasificación Eléctrica 27
Dimensiones 28
Instalación 29
Generalidades 29
Instalación de los Modelos Empotrados 29
Operación 31
Generalidades 31
Mantenimiento 32
Generalidades 32
Limpieza 32
Guía de Resolución de Problemas 33
Garantía Internacional Limitada 34
Información del Servicio de Garantía 34

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL PROPIETARIO

Anote el número de modelo, número de serie (la etiqueta con las especificaciones técnicas se encuentra en la parte posterior de la unidad), voltaje y fecha de compra de su unidad en los espacios a continuación. Por favor, tenga esta información disponible cuando llame a Hatco para recibir asistencia técnica.

Modelo No._____

Serie No. _____

Voltaje_____

Fecha de compra _____

¡No Olvide Registrar Su Aparato!

Registre la garantía en nuestro sitio web para evitar retrasos en la obtención de la cobertura de la garantía. Visite el sitio web de Hatco: **www.hatcocorp.com**, seleccione el menú desplegable “Piezas & Mantenimiento” (Parts & Service) y haga clic en “Registrar la Garantía” (Warranty Registration).

Horario de atención:
8:00 AM a 5:00 PM
Horario de la zona central (C.S.T)

(Horario de verano: junio a septiembre
8:00 AM a 5:00 PM horario de la
zona central, lunes a jueves
8:00 AM a 2:30 PM horario de la
zona central, viernes)

Teléfono: (414) 671-6350

Correo
Electrónico: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: (414) 671-3976 (Piezas y servicio)

Puede encontrar información adicional si visita nuestro sitio Web en **www.hatcocorp.com**.

INTRODUCCIÓN

Los pocillos térmicos HEAT**MAX** de Hatco están especialmente diseñados para cocinar o mantener caliente una gran variedad de alimentos, que incluyen sopas, curry, salsas y una variedad de aderezos. En el caso de las unidades RHW, los productos para cocinar o mantener caliente se colocan en una olla que se calienta o mantiene caliente con la plancha calefactora. En el caso de las unidades RCTHW, los productos se colocan en una bandeja de tamaño estándar, la cual se coloca en el pocillo térmico. Un regulador electrónico controla la temperatura de las resistencias para garantizar un funcionamiento óptimo. El calor se distribuye de manera uniforme por toda la unidad para mantener las comidas a la temperatura deseada, y el diseño de acero inoxidable aislado permite un fácil mantenimiento y un rendimiento durable.

Todas las unidades están equipadas con un panel de control que cuenta con tres puntos de ajuste de temperatura desde 50 °C (122 °F) hasta 100 °C (212 °F) y un modo de ahorro de energía que ahorra electricidad durante horas de poco uso.

Los pocillos térmicos Hatco están construidos con calidad para satisfacer las demandas de las operaciones de servicio de alimentos, y proporcionan años de rendimiento sin problemas. Los elementos calefactores están garantizados contra rotura y quemado durante 1 año.

Los pocillos térmicos HEAT**MAX** de Hatco se han sometido a extensas investigaciones y pruebas de campo. Los materiales utilizados se seleccionaron por su máxima durabilidad, apariencia atractiva y rendimiento óptimo. Cada unidad se inspecciona y prueba minuciosamente antes de salir al mercado.

Este manual proporciona las instrucciones de instalación, seguridad y operación de los pocillos térmicos. Recomendamos que lea todas las instrucciones de instalación, operación y seguridad que aparecen en este manual antes de instalar u operar sus pocillos térmicos.

La información de seguridad que aparece en este manual se identifica a través de los siguientes paneles con señales y palabras:

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, puede resultar en lesiones graves e incluso la muerte.

⚠ ATENCIÓN

ATENCIÓN indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, puede resultar en lesiones menores o moderadas.

AVISO

AVISO se usa para abordar prácticas que no están relacionadas con lesiones personales.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Lea la siguiente importante información de seguridad para evitar lesiones personales o la muerte, y para evitar daños al equipo o la propiedad.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- **Enchufe la unidad a un tomacorriente adecuadamente conectado a tierra del voltaje, tamaño y configuración del enchufe correctos. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden, comuníquese con un electricista calificado para determinar e instalar el voltaje y el tamaño de tomacorriente correctos.**
- **Desenchufe el cable de alimentación o APAGUE el interruptor con fusibles/cortocircuito y deje que la unidad se enfríe antes de realizar ninguna operación de mantenimiento o limpieza.**
- **NO sumerja ni sature la unidad con agua. La unidad no es impermeable. No opere la unidad si ésta se sumergió o saturó con agua.**
- **La unidad no es a prueba de intemperie. Coloque la unidad en interiores donde la temperatura del aire ambiente sea de un mínimo de 21° C (70° F).**
- **No limpie con vapor ni use agua en exceso en la unidad.**
- **Esta unidad no tiene una construcción "a prueba de chorros". No use un pulverizador de limpieza a chorro para limpiar la unidad.**
- **No tire la unidad por el cable de alimentación.**
- **No use la unidad si el cable de alimentación está deshilachado o desgastado.**
- **No intente reparar ni reemplazar un cable de alimentación dañado. El cable deberá reemplazarlo Hatco, un agente de servicio Hatco autorizado o una persona con calificaciones similares.**
- **No utilice esta unidad para almacenar o fundir hielo, ya que esto podría generar condensación y crear un riesgo de origen eléctrico que podría provocar lesiones a personas y/o daños a la unidad. La garantía no cubre los daños originados por condensación.**
- **Use sólo repuestos Hatco originales cuando se necesite realizar mantenimiento. En caso de no utilizase repuestos Hatco originales, se anularán todas las garantías y se puede someter a los operadores del equipo a voltajes eléctricos peligrosos, dando como resultado descargas eléctricas o quemaduras. Los repuestos Hatco originales están especificados para operar en forma segura en los entornos en los que se usan. Los repuestos de mercado secundario o genéricos no cuentan con las características que les permiten operar en forma segura en los equipos Hatco.**

RIESGO DE INCENDIO:

- **Coloque la unidad a un mínimo de 25 mm de paredes y materiales que sean combustibles. Si no se mantienen las distancias seguras, podría provocarse combustión o decoloración.**
- **No utilice productos químicos agresivos tales como lejía (o productos de limpieza que contengan lejía), limpiahornos o soluciones de limpieza inflamables para limpiar esta unidad.**

Esta unidad no tiene piezas a las que el usuario pueda realizar mantenimiento. Si necesita realizar mantenimiento en esta unidad, comuníquese con un agente de servicio autorizado de Hatco o con el Departamento de Servicio de Hatco al 414-671-6350; fax 414-671-3976.

⚠ ADVERTENCIA

Esta unidad no ha sido diseñada para su uso por parte de niños o personas con alguna discapacidad física, sensorial o mental. Asegúrese de que los niños están debidamente supervisados y manténgalos alejados de esta unidad.

Asegúrese de que todos los usuarios de esta unidad han recibido la formación adecuada para el funcionamiento correcto y seguro de la misma.

⚠ ATENCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS:

- **Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga precaución al tocar estas áreas.**
- **El agua caliente de esta unidad puede provocar quemaduras. Deje que la unidad se enfríe antes de vaciarla o limpiarla.**

Coloque la unidad a la altura correcta del mesón en un área que sea cómoda para su uso. La ubicación debe estar nivelada para evitar que la unidad o su contenido caigan accidentalmente y ser lo suficientemente firme para soportar el peso de la unidad y el contenido.

Cuando la unidad contenga alimentos, no la mueva ni la cambie de posición. Apague la unidad, saque los alimentos y deje enfriar la unidad completamente antes de moverla o de proceder a su limpieza.

El aceite empleado en la fabricación de la unidad está homologado y puede generar humo durante un periodo de hasta 30 minutos durante el encendido inicial. El humo sólo aparecerá durante el encendido inicial. No introduzca alimentos en la unidad hasta que el humo se haya disipado.

AVISO

No coloque la unidad sobre el lado del panel de control o podrían producirse daños en la unidad.

Use sólo limpiadores no abrasivos. Los limpiadores abrasivos podrían rayar el acabado de la unidad, estropear su apariencia y hacerla susceptible a la acumulación de suciedad.

El panel de control externo debe colocarse a una distancia mínima de 152 mm (6″) y a una distancia máxima de 1.420 mm [56″]) de la unidad. Si no respeta la distancia mínima, podría provocar un sobrecalentamiento del sistema eléctrico del panel de control.

No sitúe esta unidad en zonas con temperaturas demasiado elevadas o en las que haya grasa procedente de aparatos como parrillas o freidoras. Las temperaturas demasiado elevadas pueden dañar la unidad.

Esta unidad ha sido diseñada para su uso sobre mostradores metálicos y Hatco recomienda su uso sobre este tipo de mostradores. La garantía de Hatco no cubre los daños causados a mostradores que contengan elementos no metálicos. Para mostradores fabricados con otro tipo de materiales, verifique con su proveedor que el material es apto para temperaturas de hasta 100°C (212°F).

No apriete con excesiva fuerza los tornillos de fijación de las unidades empotradas, ya que podría dañar la unidad y/o la encimera.

Todos los Modelos

Todas las unidades de pocillos térmicos HEAT**MAX** son fiables y versátiles. Además de su uso como pocillo térmico para mantener la comida caliente antes de servirla, la comida también puede cocerse al vapor cuando se utiliza con el juego adaptador opcional.

RHW-1

El modelo RHW-1 está equipado con un solo elemento calefactor para mantener la comida caliente o para cocinar sopa o salsas. Incluye una olla de 10 litros con tapa, diseñadas específicamente para esta unidad y fabricadas en acero inoxidable.

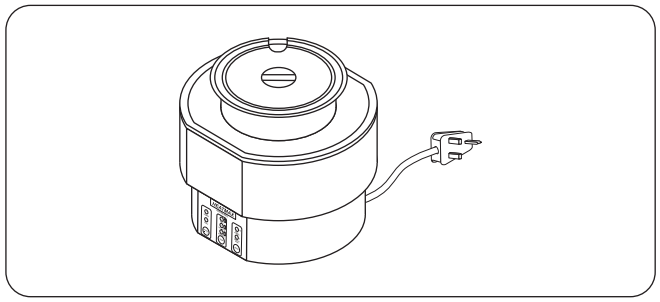


Figura 1. Modelo RHW-1

RHW-1B

El modelo RHW-1B está equipado de manera idéntica al modelo RHW-1 pero se trata de una unidad empotrada equipada con un panel de control remoto.

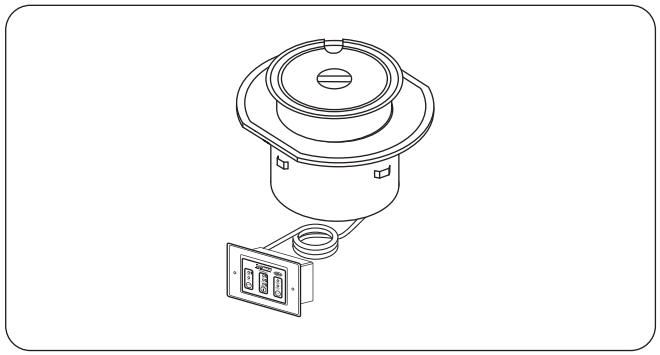


Figura 2. Modelo RHW-1B

RHW-2

El modelo RHW-2 está equipado con dos elementos calefactor para mantener la comida caliente o para cocinar sopa o salsas. Incluye dos ollas de 10 litros con tapa, diseñadas específicamente para esta unidad y fabricadas en acero inoxidable.

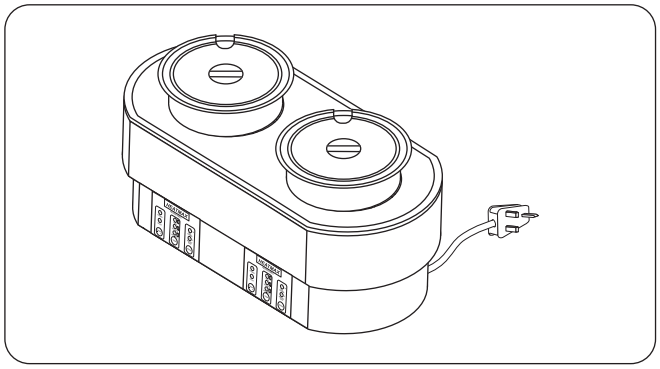


Figura 3. Modelo RHW-2

RCTHW-1E

El modelo RCTHW-1E está equipado con un solo elemento calefactor para mantener la comida caliente. Puede contener una bandeja de comida de tamaño estándar.

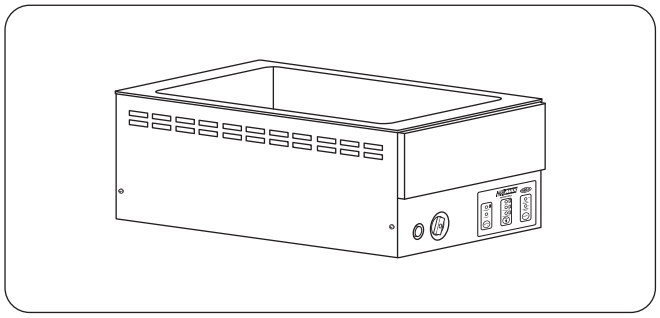


Figura 4. Modelo RCTHW-1E

RCTHW-1B

El modelo RCTHW-1B está equipado de manera idéntica al modelo RHW-1 pero se trata de una unidad empotrada equipada con un panel de control remoto y un drenaje inferior.

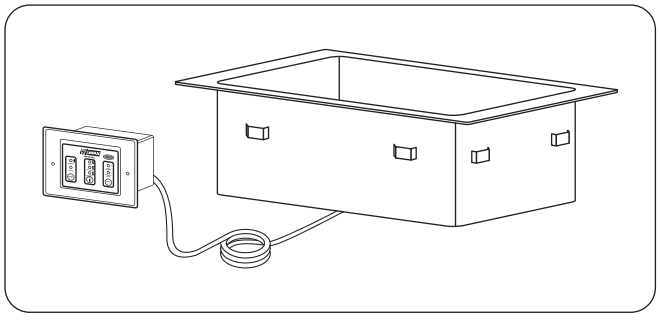


Figura 5. Modelo RCTHW-1B

DENOMINACIÓN DEL MODELO

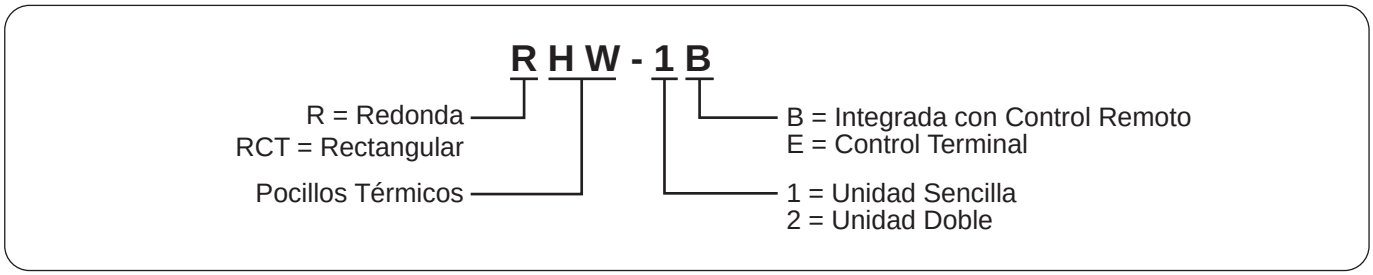

R H W - 1 B
R = Redonda
RCT = Rectangular
Pocillos Térmicos
1 = Unidad Sencilla
2 = Unidad Doble
B = Integrada con Control Remoto
E = Control Terminal

Figura 6. Denominación del Modelo

ESPECIFICACIONES

Configuraciones del Enchufe

Las unidades salen de fábrica con un cable eléctrico y un enchufe instalados. Los enchufes se suministran de acuerdo con las aplicaciones.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: Enchufe la unidad a un tomacorriente adecuadamente conectado a tierra del voltaje, tamaño y configuración del enchufe correctos. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden, comuníquese con un electricista calificado para determinar e instalar el voltaje y el tamaño de tomacorriente correctos.

NOTA: La etiqueta con las especificaciones técnicas se encuentra en la parte posterior de la unidad. Para comprobar el número de serie y la información relativa a la electricidad de este aparato, consulte la etiqueta.

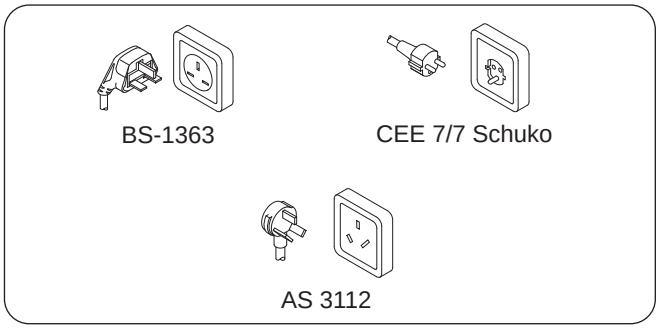


Figura 7. Configuraciones del Enchufe

NOTA: Hatco no proporciona el tomacorriente.

Cuadro de Clasificación Eléctrica

Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Configuraciones del Enchufe	Peso de Envío
RHW-1	230 (CE)	1250	5.4	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	7 kg (15 lbs.)
RHW-1B	230 (CE)	1250	5.4	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	8 kg (18 lbs.)
RHW-2	230 (CE)	2500	10.9	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	12 kg (26 lbs.)
RCTHW-1E	230 (CE)	2185	9.5	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	10 kg (22 lbs.)
RCTHW-1B	230 (CE)	2185	9.5	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	11 kg (24 lbs.)

NOTA: El peso de envío incluye el material de embalaje.

Dimensiones

Modelo	Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)	Ancho de las patas (D)	Profundidad de las patas (E)
RHW-1	359 mm (14-1/8")	330 mm (13")	343 mm (13-1/2")	187 mm (7-3/8")	232 mm (9-1/8")
RHW-1B	360 mm (14-1/8")	330 mm (13")	330 mm (13")	N/A	N/A
RHW-2	630 mm (24-3/4")	330 mm (13")	343 mm (13-1/2")	397 mm (15-5/8")	257 mm (10-1/8")
RCTHW-1E	375 mm (14-3/4")	575 mm (22-5/8")	270 mm (10-5/8")	352 mm (13-7/8")	530 mm (20-7/8")
RCTHW-1B	375 mm (14-3/4")	575 mm (22-5/8")	230 mm (9")	N/A	N/A

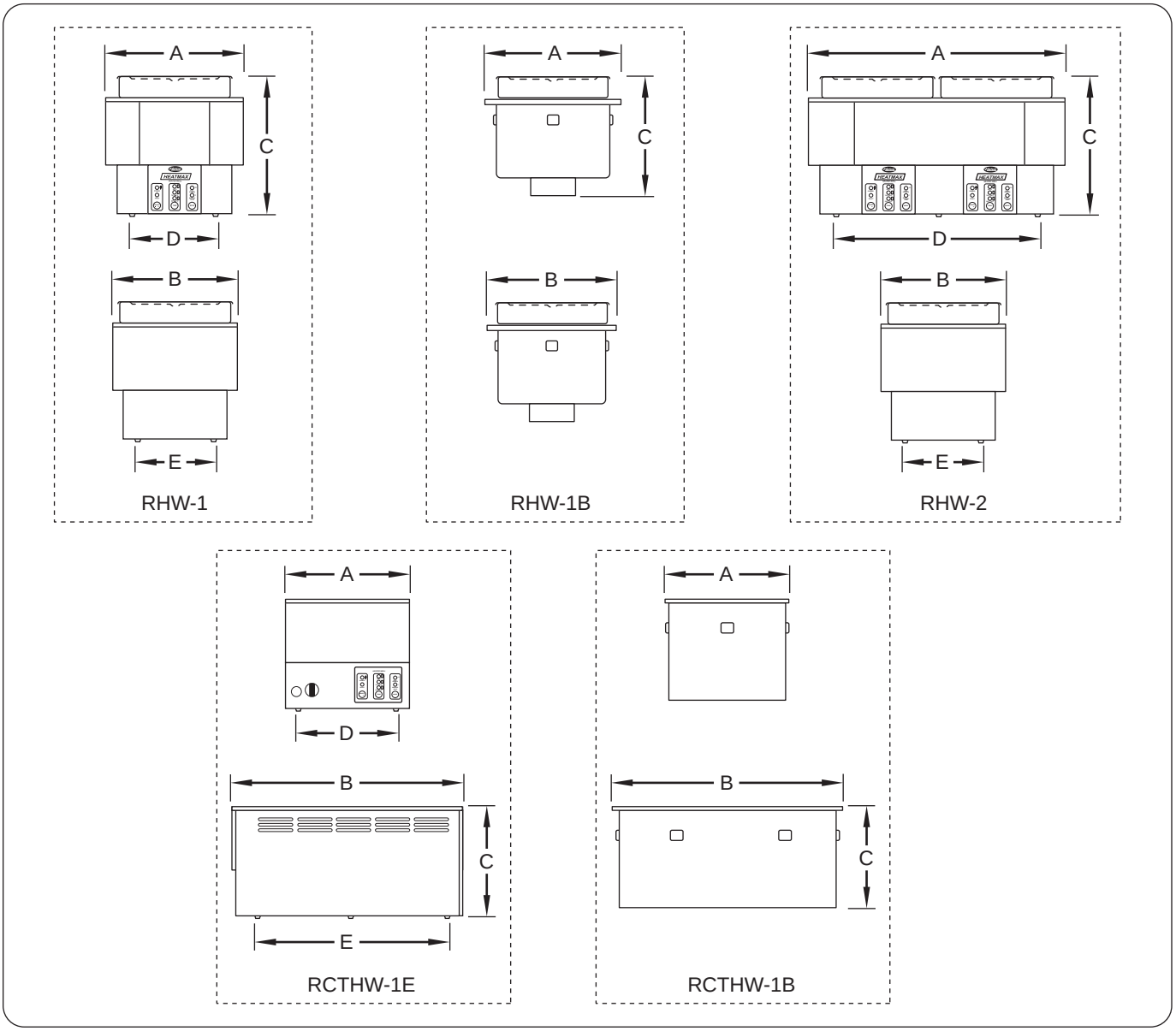


Figura 8. Dimensiones

Generalidades

La mayoría de los componentes de los Recipientes Termicos HEAT**MAX** vienen montados de fábrica y están listos para ser usados. Tenga cuidado al desembalar la caja de envío para evitar posibles daños a la unidad y a los accesorios incluidos.

Los modelos empotrados rectangulares requieren la instalación del sistema de drenaje y del panel de control remoto.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: La unidad no es a prueba de intemperie. Coloque la unidad en interiores donde la temperatura del aire ambiente sea de un mínimo de 21° C (70° F).

RIESGO DE INCENDIO: Coloque la unidad a un mínimo de 25 mm de paredes y materiales que sean combustibles. Si no se mantienen las distancias seguras, podría provocarse combustión o decoloración.

⚠ ATENCIÓN

Coloque la unidad a la altura correcta del mesón en un área que sea cómoda para su uso. La ubicación debe estar nivelada para evitar que la unidad o su contenido caigan accidentalmente y ser lo suficientemente firme para soportar el peso de la unidad y el contenido.

Cuando la unidad contenga alimentos, no la mueva ni la cambie de posición.Apague la unidad, saque los alimentos y deje enfriar la unidad completamente antes de moverla o de proceder a su limpieza.

AVISO

Use sólo limpiadores no abrasivos. Los limpiadores abrasivos podrían rayar el acabado de la unidad, estropear su apariencia y hacerla susceptible a la acumulación de suciedad.

No sitúe esta unidad en zonas con temperaturas demasiado elevadas o en las que haya grasa procedente de aparatos como parrillas o freidoras. Las temperaturas demasiado elevadas pueden dañar la unidad.

1. Retire la unidad de la caja.
2. Saque el paquete de información.
3. Quite la cinta y el material de embalaje de todas las superficies de la unidad.
4. Si la unidad es un modelo para mostrador, colóquela en el lugar correspondiente.
   - Sitúe la unidad en un área donde la temperatura ambiente sea constante y como mínimo de 21°C (70°F). Evite áreas en las que se puedan dar movimientos o corrientes de aire (p.ej., cerca de extractores/ventiladores y de conductos de aire acondicionado).
   - Asegúrese de que la unidad está a la altura correcta del mesón en un área cómoda para su uso.
   - Asegúrese de que la superficie del mesón esté a nivel y sea lo suficientemente firme para soportar el peso de la unidad y los alimentos.
   - Asegúrese de que todas las patas de la parte inferior de la unidad se ubiquen en forma segura sobre la superficie del mesón.
5. Si la unidad es un modelo empotrado, lleve a cabo el procedimiento descrito en el apartado "Instalación de los Modelos Empotrados" de esta sección.

Instalación de los Modelos Empotrados

Para instalar un modelo empotrado en el mostrador, siga los pasos enumerados a continuación. Si la unidad es un modelo empotrado rectangular, en primer lugar debe seguir el procedimiento descrito en el apartado “Instalación del Sistema de Drenaje”.

AVISO

El panel de control externo debe colocarse a una distancia mínima de 152 mm (6″) y a una distancia máxima de 1.420 mm [56″]) de la unidad. Si no respeta la distancia mínima, podría provocar un sobrecalentamiento del sistema eléctrico del panel de control.

Esta unidad ha sido diseñada para su uso sobre mostradores metálicos y Hatco recomienda su uso sobre este tipo de mostradores. La garantía de Hatco no cubre los daños causados a mostradores que contengan elementos no metálicos. Para mostradores fabricados con otro tipo de materiales, verifique con su proveedor que el material es apto para temperaturas de hasta 100°C (212°F).

Instalación del Sistema de Drenaje

Antes de comenzar la instalación de un modelo empotrado rectangular, debe llevar a cabo el procedimiento descrito a continuación para instalar el sistema de drenaje:

1. Voltee cuidadosamente la unidad y colóquela sobre su superficie superior.
2. Retire los tornillos y el panel inferior.
3. Conecte un extremo de la manguera de drenaje al accesorio usando la pinza para manguera suministrada.
4. Tienda la manguera a través del orificio en el panel inferior y reinstale el panel inferior a la unidad, usando los tornillos originales.
5. Conecte el otro extremo de la manguera de drenaje a la válvula de drenaje usando la pinza para manguera suministrada.
6. Lleve a cabo el procedimiento descrito en el apartado "Instalación de los Modelos Empotrados" de esta sección. Después de instalar la unidad en el mostrador, la válvula de drenaje puede conectarse a la tubería externa de drenaje, si así se desea.

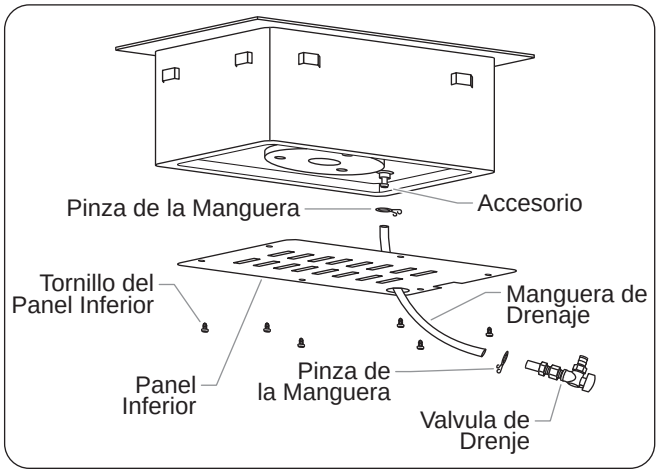


Figura 9. Instalación del Sistema de Drenaje
(sólo para modelos empotrados rectangulares)

Instalación de la Unidad

1. Practique un orificio en el mostrador teniendo en cuenta las dimensiones del modelo que desea instalar.

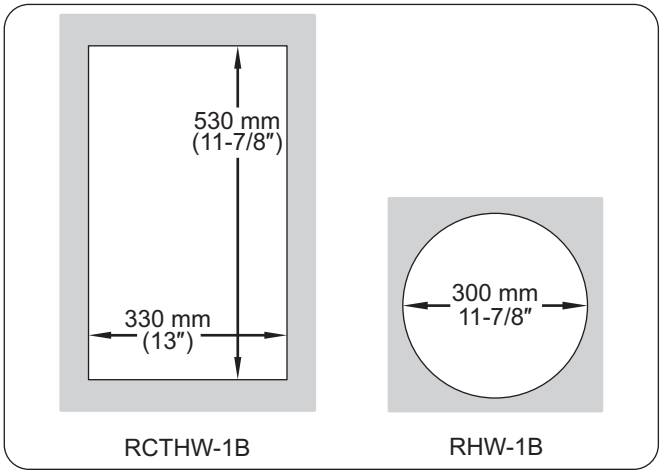


Figura 10. Dimensiones del Hueco del Mostrador

NOTA: Asegúrese de que la superficie del mostrador está nivelada para garantizar el correcto drenaje del recipiente rectangular.

AVISO

El panel de control externo debe colocarse a una distancia mínima de 152 mm (6″) y a una distancia máxima de 1.420 mm [56″]) de la unidad. Si no respeta la distancia mínima, podría provocar un sobrecalentamiento del sistema eléctrico del panel de control.

La caja que contiene el panel de control debe quedar instalada fuera de la zona de emisión de calor. Si instala la caja del panel de control dentro de la zona de emisión de calor, los mandos podrían sobrecalentarse, funcionar de forma incorrecta o dejar de funcionar.

2. Para instalar la caja del panel de control, practique el orificio correspondiente sobre una superficie vertical a una distancia mínima de 152 mm (6″) y a una distancia máxima de 1.420 mm (56″) de la unidad (dimensiones especificadas en la figura que se muestra a continuación).

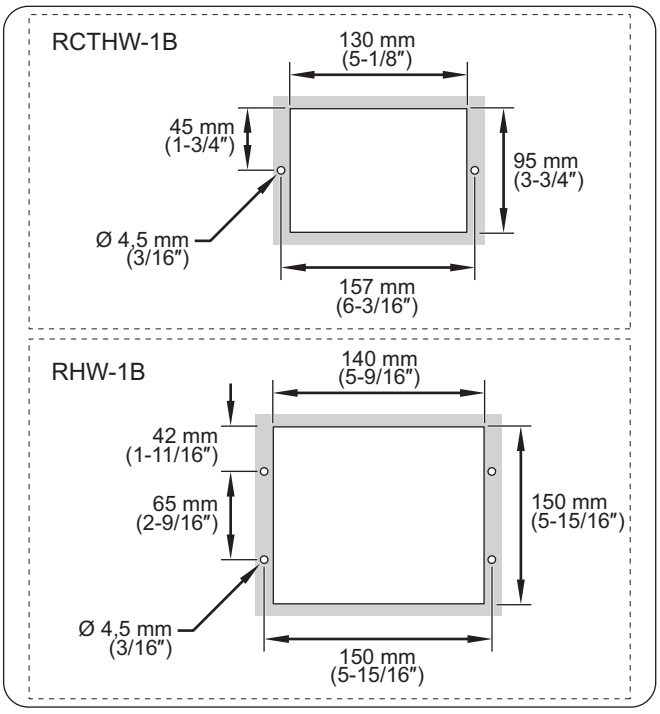


Figure 11. Dimensiones del Hueco para el Panel de Control Externo

NOTA: El cable eléctrico que conecta la unidad con el panel de control tiene una longitud de 1.420 mm (56 pulgadas).

3. Introduzca el panel de control y los cables eléctricos por el hueco del mostrador, y después introduzca la unidad en el hueco.

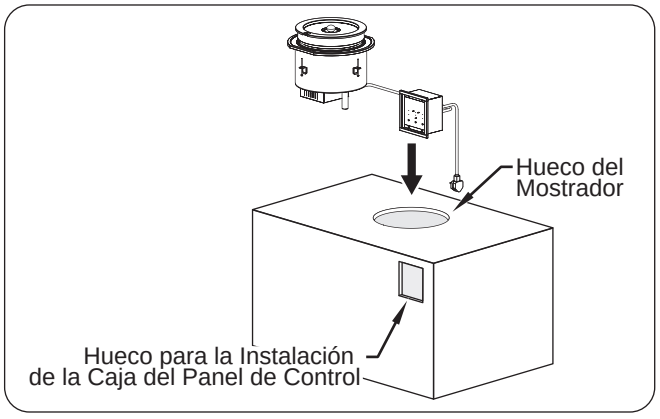
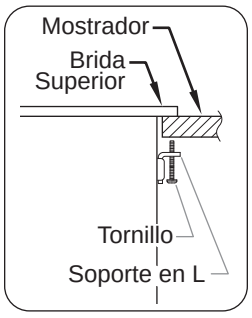


Figura 12. Instalación de la Unidad

4. Monte los soportes en L en la parte inferior de la unidad.
5. Apriete los tornillos de los soportes en L hasta que la brida superior quede a ras con el mostrador.



AVISO

No apriete con excesiva fuerza los tornillos de fijación de las unidades empotradas, ya que podría dañar la unidad y/o la encimera.

Instalación de la Caja del Panel de Control Externo

1. Instale la caja del panel de control en el hueco realizado específicamente para la misma:

   Para los Modelos RCTHW-1B

   a. Coloque la caja del panel de control de forma que quepa por el hueco e introdúzcala hasta que alcance la parte delantera de la superficie de instalación.

   b. Asegúrese de que los orificios de montaje situados en la caja del panel de control y los orificios de la superficie de instalación coinciden, y fije la caja a la superficie utilizando dos tornillos M4 (tornillos no incluidos con la unidad).

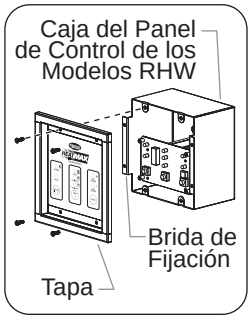
   Para los Modelos RHW-1B

   a. Saque los cuatro tornillos que unen la tapa con la caja del panel de control. Retire la tapa e introdúzcala por el hueco hasta que alcance la parte delantera de la superficie de instalación .

   b. Introduzca una de las bridas de fijación de la caja del panel de control por el hueco hasta que alcance la parte delantera de la superficie de montaje. Empuje la otra brida de fijación hasta que encaje por el hueco.

   c. Asegúrese de que los orificios de montaje de las bridas de fijación y los orificios para tornillos de la superficie de instalación coinciden, y fije la caja a la superficie utilizando dos tornillos M4 (tornillos no incluidos con la unidad) .

   d. Instale la tapa en la caja del panel de control utilizando los 4 tornillos de la tapa.



2. Enchufe el cable de alimentación una toma de corriente puesta a tierra que tenga un voltaje, tamaño y tipo de clavija adecuados. Consulte la sección "Especificaciones" de este manual para obtener más información.

OPERACIÓN

Generalidades

Para utilizar los Recipientes Termicos HEAT**MAX**, siga el procedimiento descrito a continuación.

⚠ ADVERTENCIA

Lea todos los mensajes de seguridad de la sección Información de seguridad importante antes de operar el equipo.

NOTA: Para lograr una correcta transferencia de calor, opere la serie RHW (pocillos térmicos redondos), con la bandeja especial suministrada. Esta bandeja tiene un fondo curvo que coincide con la forma del elemento calefactor.

1. Enchufe la unidad en la toma de corriente eléctrica, apropiadamente conectada a tierra, con la configuración de tensión, tamaño y enchufe correctos. Vea la sección ESPECIFICACIONES para detalles.
   - El indicador de encendido (POWER) se iluminará de color rojo cuando la unidad esté conectada a la red eléctrica.
2. Introduzca una bandeja/olla que contenga comida o agua en la unidad.

NOTA: No haga funcionar la unidad sin una bandeja/olla o con una bandeja/olla que esté vacía. La unidad se recalentará y entrará en el modo "fallo" (FAULT).

3. Pulse el interruptor de encendido/apagado (ON/OFF) para encender la unidad .
   - El indicador de encendido (POWER) se iluminará de color verde cuando la unidad esté encendida y comience a calentar.

NOTA: Cuando la unidad se sobrecalienta o si el sensor de temperatura sufre un cortocircuito, el indicador FAULT (fallo) se encenderá y la unidad emitirá un sonido. Cuando esto sucede, se interrumpe el suministro eléctrico automáticamente hasta que la temperatura regresa al rango normal o el sensor de temperatura funciona normalmente.

⚠ ATENCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS: Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga precaución al tocar estas áreas.

4. Pulse el botón de selección de temperatura (TEMP) para seleccionar la opción de temperatura deseada. El indicador situado sobre cada una de las opciones de temperatura se iluminará cuando la opción esté seleccionada. Hay tres opciones de temperatura:
   - 90–100°C (194–212°F)
   - 70–90°C (158–194°F)
   - 50–70°C (122–158°F)
5. Pulse el botón de selección de función (MODE) para seleccionar la función deseada. El indicador situado sobre cada una de las opciones de función se iluminará cuando la función esté seleccionada. Hay dos funciones para calentar los alimentos:
   - Función de Potencia Máxima — La unidad funciona con el 100% de su potencia.
   - Función de Potencia Baja — La unidad funciona con el 50% de su potencia para calentar alimentos y evitar que estos se quemen.

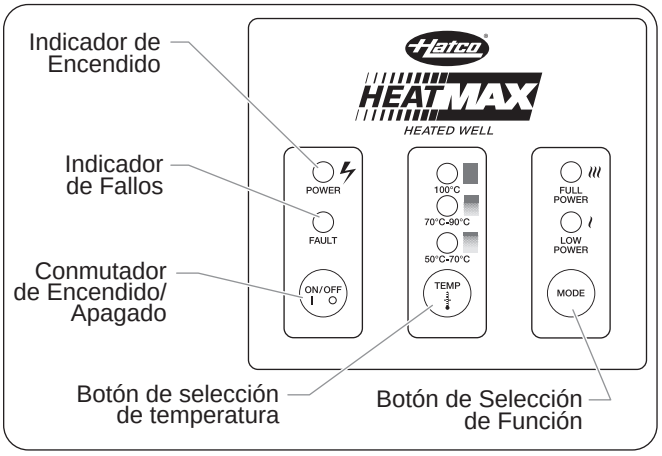


Figura 13. Panel de Control del modelo RHW

Generalidades

El diseño de los Recipientes Termicos HEAT**MAX** garantiza una resistencia y un rendimiento óptimos con un mantenimiento mínimo.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- **Desenchufe el cable de alimentación o APAGUE el interruptor con fusibles/cortocircuito y deje que la unidad se enfríe antes de realizar ninguna operación de mantenimiento o limpieza.**
- **NO sumerja ni sature la unidad con agua. La unidad no es impermeable. No opere la unidad si ésta se sumergió o saturó con agua.**
- **No limpie con vapor ni use agua en exceso en la unidad.**
- **Esta unidad no tiene una construcción "a prueba de chorros". No use un pulverizador de limpieza a chorro para limpiar la unidad.**

RIESGO DE INCENDIO: No utilice productos químicos agresivos tales como lejía (o productos de limpieza que contengan lejía), limpiahornos o soluciones de limpieza inflamables para limpiar esta unidad.

Esta unidad no tiene piezas a las que el usuario pueda realizar mantenimiento. Si necesita realizar mantenimiento en esta unidad, comuníquese con un agente de servicio autorizado de Hatco o con el Departamento de Servicio de Hatco al 414-671-6350; fax 414-671-3976.

Limpieza

Se recomienda que la unidad se limpie diariamente para preservar el acabado de la unidad así como para mantener su rendimiento.

AVISO

No coloque la unidad sobre el lado del panel de control o podrían producirse daños en la unidad.

1. Apague la unidad, desenchufe el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe.
2. Para una correcta limpieza de la unidad en el lavaplatos o en el fregadero, saque las bandejas de alimentos y cualquier accesorio.
3. Deje escurrir o elimine el agua de los recipientes.
4. Limpie todas las superficies de metal utilizando un paño húmedo. Puede eliminar las manchas difíciles con un limpiador no abrasivo. Puede limpiar las zonas de difícil acceso con un pequeño cepillo y jabón neutro.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: Use sólo repuestos Hatco originales cuando se necesite realizar mantenimiento. En caso de no utilizase repuestos Hatco originales, se anularán todas las garantías y se puede someter a los operadores del equipo a voltajes eléctricos peligrosos, dando como resultado descargas eléctricas o quemaduras. Los repuestos Hatco originales están especificados para operar en forma segura en los entornos en los que se usan. Los repuestos de mercado secundario o genéricos no cuentan con las características que les permiten operar en forma segura en los equipos Hatco.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA

Sólo personal calificado debe realizar mantenimiento a la unidad. El mantenimiento realizado por personal no calificado puede causar descargas eléctricas o quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: Desenchufe el cable de alimentación o APAGUE el interruptor con fusibles/cortocircuito y deje que la unidad se enfríe antes de realizar ninguna operación de mantenimiento o limpieza.

Síntoma	Causa Probable	Acción Correctiva
Unidad no suficientemente caliente.	Temperatura base de punto de ajuste demasiado baja.	Utilice el botón de selección de temperatura (TEMP) para seleccionar una temperatura más elevada.
	El modelo de olla instalado no es el adecuado para la unidad (modelos RHW).	Utilice ollas redondas diseñadas específicamente para los modelos RHW de Hatco. Un tipo de olla distinto no tendrá la misma superficie de contacto con la unidad.
	La resistencia no funciona.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
	Regulador electronico de temperatura defectuoso.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
	El voltaje de la fuente de alimentación no es el adecuado.	Compruebe que la fuente de alimentación de la unidad es del voltaje adecuado. Un voltaje demasiado bajo puede provocar un mal funcionamiento de las resistencias.
Unidad demasiado caliente.	Temperatura base de punto de ajuste demasiado alta.	Utilice el botón de selección de temperatura (TEMP) para seleccionar una temperatura más baja.
	Control de temperatura no funciona correctamente.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
	Tensión suministrada es incorrecta.	Compruebe que la fuente de alimentación de la unidad es del voltaje adecuado. Un voltaje demasiado elevado puede provocar un recalentamiento de la unidad y dañarla.
La unidad no calienta.	La unidad está apagada.	Utilice el interruptor de encendido/apagado (ON/OFF) para encender la unidad. Siga el procedimiento descrito en la sección "OPERACIÓN" de este manual.
	El interruptor general del cuadro de suministro eléctrico se ha desconectado.	Vuelva a conectar el interruptor general. Si el interruptor general vuelve a desconectarse, póngase en contacto con un Centro de Servicio Autorizado o con Hatco para solicitar asistencia.
	Controlador de temperatura digital defectuoso.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
	Elemento de calentamiento de base fundido.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.

GARANTÍA INTERNACIONAL LIMITADA

E

1. GARANTÍA DEL PRODUCTO

Hatco garantiza que los productos que fabrica estarán libres de defectos en los materiales, bajo condiciones normales de uso y servicio, durante un período de un (1) año a partir de la fecha de compra cuando se instalan y reciben mantenimiento de acuerdo con las instrucciones por escrito de Hatco, o por 18 meses a partir de su envío por Hatco. El comprador debe comprobar la fecha de la compra del producto devolviendo la tarjeta de registro de la garantía de Hatco, o por otros medios que sean satisfactorios de acuerdo con el criterio de Hatco.

Hatco garantiza que los siguientes componentes del producto están libres de defectos en materiales a partir de la fecha de compra (sujetos a las condiciones precedentes) durante los períodos de tiempo y las condiciones que figuran a continuación:

a) Garantía de Dos (2) Años para las Piezas:

Componentes de la Tostadora de Correa Transportadora (revestimiento metàlico)
Resistencias de los Cajones Térmicos (forrados de metal)
Cajones Térmicos, rodillos del cajón y piezas deslizantes
Resistencias de calentadores de alimentos (forrados de metal)
Resistencias del vitrinas expositoras (humidificadoras con forro de metal)
Resistencias de vitrinas mantenedoras (calor por aire con forro de metal)
Elementos de horno de calefacción incorporados — Series HWB y HWBI (recubiertos de metal)

b) Garantía de Un (1) Año ADEMÁS DE una Garantía de Cuatro (4) Años para las Piezas cuyas condiciones dependen de un prorrateo que Hatco explicará a petición del Comprador:

Depósitos 3DS y FR

c) Garantía de Diez (10) Años para las Piezas:

Calentadores de agua eléctricos de refuerzo
Calentadores de agua a gas de refuerzo

d) Garantía de Noventa (90) Días para las Piezas:

Piezas de Repuesto

LAS GARANTÍAS ANTERIORES SON EXCLUSIVAS Y SUSTITUYEN A CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O ADECUACIÓN PARA UN FIN PARTICULAR O PATENTE U OTRA INFRACCIÓN DEL DERECHO DE PROPIEDAD INTELECTUAL. Sin limitar la generalidad de lo anterior, TALES GARANTÍAS NO CUBREN: Bombillas incandescentes revestidas, bombillas fluorescentes, bombillas para lámparas de calor, bombillas halógenas revestidas, bombillas halógenas para lámparas de calor, componentes de vidrio y fusibles; mal funcionamiento del Producto en los calentadores de agua, en los intercambiadores de calor de tubos aleteados o en cualquier otro equipo de calefacción de agua causado por acumulación de cal, acumulación de sedimentos, productos químicos o congelación; o por el uso indebido, manipulación, aplicación indebida, instalación deficiente o suministro de tensión eléctrica inadecuado al Producto.

2. LIMITACIÓN DE REMEDIOS Y DAÑOS

La responsabilidad de Hatco y los derechos del Comprador descritos a continuación se limitarán exclusivamente al reemplazo de la pieza o del Producto empleando, a discreción de Hatco, piezas nuevas o restauradas o un Producto nuevo o restaurado por Hatco o uno de sus centros de servicio autorizados siempre que la reclamación se haya efectuado dentro de los plazos de garantía mencionados anteriormente. Hatco se reserva el derecho a aceptar o rechazar de forma total o parcial cualquier reclamación efectuada. A efectos de la presente Garantía Limitada, se entenderá por "restaurado/a" la pieza o el Producto que haya recuperado sus especificaciones originales tras haber sido reparado/a por Hatco o por uno de sus centros de servicio autorizados.Hatco no aceptará la devolución de ningún producto sin la previa aprobación de Hatco por escrito, y en todas las devoluciones aprobadas el comprador correrá con los gastos. HATCO NO SERÁ RESPONSABLE, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, DE DAÑOS INDIRECTOS O INCIDENTALES, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A COSTOS DE MANO DE OBRA O PÉRDIDA DE INGRESOS QUE RESULTEN DEL USO O DE LA INCAPACIDAD DE USAR EL PRODUCTO O DE QUE EL PRODUCTO SE INCORPORE A OTRO PRODUCTO O MERCANCÍA O SEA UN COMPONENTE DE DICHO PRODUCTO.

INFORMACIÓN DEL SERVICIO DE GARANTÍA

El periodo de garantía de los Recipientes Termicos HEAT**MAX** de Hatco es de un año a partir de la fecha de compra o de dieciocho meses a partir de la fecha de envío, lo que tenga lugar primero.

Si tiene algún problema con uno de nuestros Recipientes Termicos durante la vigencia de la garantía, siga los pasos descritos a continuación:

Póngase en Contacto con un Distribuidor Local de Hatco

Al comunicarse con un distribuidor de Hatco para recibir asistencia con el servicio, proporcione al distribuidor la siguiente información para asegurar un pronto procesamiento:

- Modelo de la Unidad
- Número de Serie (situado en la parte posterior de la unidad)
- Problema Específico con la Unidad
- Fecha de Compra
- Nombre de su Negocio
- Dirección de Envío
- Nombre de Contacto y Número de Teléfono

El distribuidor de Hatco hará lo siguiente:

- Proporcionará piezas de repuesto, según sea requerido
- Presentará un reclamo bajo la garantía a Hatco para su procesamiento

Problemas no relacionados con la garantía

Si tiene un problema no relacionado con la garantía y que requiere asistencia, póngase en contacto con el Centro de Servicio Autorizado por Hatco más cercano. Para localizar el Centro de Servicio más próximo:

- Visite el sitio web de Hatco: **www.hatcocorp.com**, seleccione el menú desplegable “Recursos” (Resources) y haga clic en “Localizar un Centro de Servicio/Distribuidor” (Find Service Agent/Distributor)
- Llame al número de teléfono del Servicio de Atención al Cliente de Hatco: 414-671-6350
- Mande un e-mail al Servicio de Atención al Cliente de Hatco a la siguiente dirección: partsandservice@hatcocorp.com

SOMMAIRE

Informations Importantes pour le Propriétaire 35
Introduction.....35
Consignes de Sécurité Importantes 36
Description du Modèle 37
Désignation du Modèle 38
Caractéristiques Techniques.....38
Configuration des Fiches.....38
Tableau des Caractéristiques électriques.....38
Dimensions.....39
Installation 40
Généralités 40
Installation d'un Modèle Encastré.....40
Mode d'emploi.....42
Généralités 42
Maintenance 43
Généralités 43
Nettoyage 43
Guide de Dépannage 44
Garantie Limitée Internationale.....45
Informations de Service.....45

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série (L'étiquette des caractéristiques techniques se situe au dos de l'appareil), le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous. Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No._____

Numéro de série_____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez Votre Appareil!
Remplissez la garantie en ligne pour éviter les retards pour faire jouer la garantie. Accédez au site Web Hatco **www.hatcocorp.com**, sélectionnez le menu déroulant Parts & Service, puis cliquez sur Warranty Registration.

Horaires ouvrables :	8h00 à 17h00 Heure du Centre des États-Unis (CST) (Horaires d'été : juin à septembre – 8h00 à 17h00 CST du lundi au jeudi 8h00 à 14h30 CST le vendredi)
Téléphone :	(+1 414) 671-6350
Courriel:	partsandservice@hatcocorp.com
Télécopieur :	(+1 414) 671-3976 (Pièces et Service après-vente)

Des renseignements supplémentaires sont disponibles sur notre site Web à **www.hatcocorp.com**.

INTRODUCTION

Le HEAT**MAX** Heated Wells de chez Hatco est spécialement conçu pour cuire ou chauffer une grande variété d'aliments tels que la soupe, le curry, les sauces au jus ainsi qu'une variété de garnitures. Pour les éléments RHW, les produits à cuire ou réchauffer sont placés dans une poêle de taille standard placée au dessus du Heating Well. La température de l'élément chauffant est surveillée par un contrôleur électronique pour des résultats optimums. La chaleur est repartie uniformément à travers l'appareil afin de garder les aliments aux températures désirées, et le design isolant en acier inoxydable permet un entretien facile ainsi qu'une performance durable.

Tous les appareils sont équipés d'un tableau de contrôle comprenant trois consignes de températures de 50°C (122°F) a 100°C (212°F), et d'un mode d'économie d'énergie qui économise l'électricité pendant les heures creuses.

Le Heated Wells de chez Hatco est conçu avec qualité afin de satisfaire les demandes des exploitations du service alimentaire, et de fournir des années de performance sans problèmes. Les éléments de réchaud sont garantis un an contre la casse et le surmenage électrique.

Le HEAT**MAX** Heated Wells de chez Hatco est un produit issu d'une recherche intensive et de tests sur terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une longévité maximum, une présentation attrayante ainsi qu'une performance optimum. Chaque appareil est entièrement inspecté et testé avant livraison.

Ce manuel fournit les instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement du Heated Wells. Nous vous recommandons de lire toutes les instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement avant l'installation et la mise en marche de votre Heated Wells.

Les consignes de sécurité qui apparaissent dans ce manuel sont identifiées par les mots indicateurs suivants :

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer la mort ou des blessures graves.

⚠ ATTENTION

ATTENTION indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer des blessures légères ou moyennes.

AVIS

AVIS est utilisé pour des questions sans rapport avec des blessures corporelles.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

F

Lisez l'information de securite importante suivante avant d'utiliser cet équipement pour éviter des dommages ou la mort sérieux et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.**
- **Débrancher le cordon d'alimentation ou mettre hors tension au coupe-circuit/disjoncteur et laisser refroidir l'appareil avant d'effectuer une maintenance ou un entretien.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C minimum.**
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne pas tirer l'appareil par son cordon électrique.**
- **Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.**
- **Ne pas tenter de réparer ni de changer un cordon électrique endommagé. Ce cordon doit être changé par Hatco, par un réparateur Hatco agréé ou par une personnes de qualifications comparables.**
- **Ne pas utiliser l'appareil pour y faire fondre ou y mettre des glaçons. Risque de condensation qui posera un danger électrique et causera des blessures et/ou endommagera l'appareil. Les dégâts causés par la condensation ne sont pas couverts par la garantie.**
- **Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.**

DANGER D'INCENDIE :

- **Placer l'appareil à un minimum de 25 mm des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.**
- **Ne pas utiliser de produits chimiques puissants tels que de l'eau de Javel (ou des nettoyants contenant de l'eau de Javel), des nettoyants pour four ou des solutions nettoyantes inflammables pour nettoyer cet appareil.**

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au +1 414-671-6350 ; télécopieur +1 414-671-3976.

⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que tous les opérateurs ont été formés à l'utilisation sûre et correcte de l'appareil.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées. Assurez-vous que les enfants sont bien surveillés et tenez-les à l'écart de l'appareil.

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

- **Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.**
- **L'eau chaude dans l'appareil pourra causer des brûlures. Laisser refroidir l'appareil avant de le vider ou de le nettoyer.**

Placer l'appareil sur un plan de travail de hauteur correcte à un endroit qui convient pour son utilisation. Le support doit être de niveau pour éviter toute chute accidentelle du grille-pain ou de son contenu et suffisamment solide pour résister au poids de l'appareil et de son contenu.

Ne pas déplacer l'appareil quand il contient des aliments. L'éteindre, enlever les aliments et laisser complètement refroidir avant de déplacer ou nettoyer.

Les huiles de fabrication standard et approuvées pourront fumer pendant 30 minutes après l'allumage initial. C'est un problème temporaire. Utiliser l'appareil à vide jusqu'à dissipation de la fumée.

AVIS

Ne pas poser l'appareil sur le côté du panneau de commande sous peine de l'endommager.

Utiliser uniquement des produits nettoyants non abrasifs. Les produits nettoyants abrasifs peuvent rayer la finition de l'appareil, ce qui altère son apparence et le rend plus susceptible d'accumuler la saleté.

Les panneaux de commande montés à distance doivent être au minimum à 152 mm (6 “) de l'appareil

(1 420 mm [56“] maximum). Toute installation plus proche risque d'abîmer le système électrique du panneau de commande sous l'effet de la chaleur.

Ne pas utiliser l'appareil à un endroit exposé à des températures excessives ou de la graisse de grils, friteuses, etc. Les températures excessives risquent d'abîmer l'appareil.

Cet appareil est conçu et recommandé pour une utilisation sur des comptoirs métalliques. Les dommages subis par les matériaux de comptoir non métalliques ne sont pas couverts par la garantie Hatco. Pour les autres matériaux de comptoir, confirmer auprès du fabricant que le matériau en question supporte des températures pouvant atteindre 100 °C (212 °F).

Ne pas utiliser de force excessive pour serrer les vis sur les modèles encastrés. Risque d'endommagement de l'appareil et/ou du comptoir.

Tous les modèles

Tous les appareils HEAT**MAX** Heated Well sont fiables et polyvalents. En plus de garder les aliments au chaud avant service comme le fait le Heated Well, les aliments peuvent aussi être cuits à la vapeur grâce a un kit optionnel à adapter.

RHW-1

Le RHW-1 est équipé d'un seul élément de chauffage qui garde les aliments au chaud ou permet la cuisson de soupes ou de sauces. Il est fourni avec un récipient inox rond spécialement conçu de 10 litres (11 qt) et un couvercle.

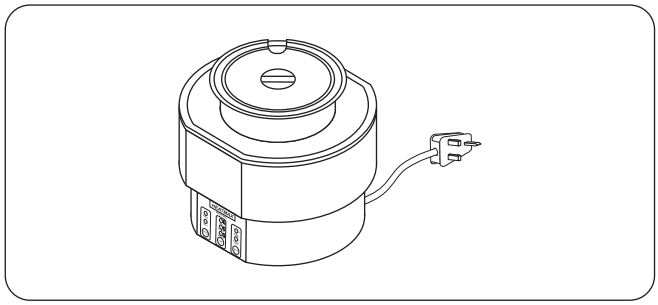


Figure 1. Modèle RHW-1

RHW-1B

Le RHW-1B est équipé comme le RHW-1, la différence étant que ce modèle est un appareil d'assemblage équipé d'un tableau de contrôle a distance.

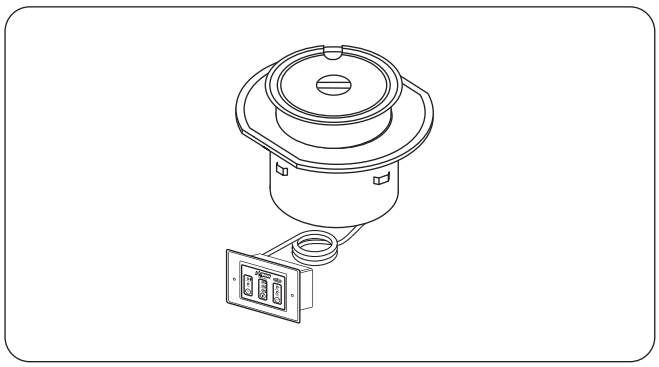


Figure 2. Modèle RHW-1B

RHW-2

Le RHW-2 est équipé d'un double élément de chauffage qui garde les aliments au chaud ou permet la cuisson de soupes ou de sauces. Il est fourni avec deux récipients inox rond spécialement conçus de 10 litres (11 qt) et deux couvercles.

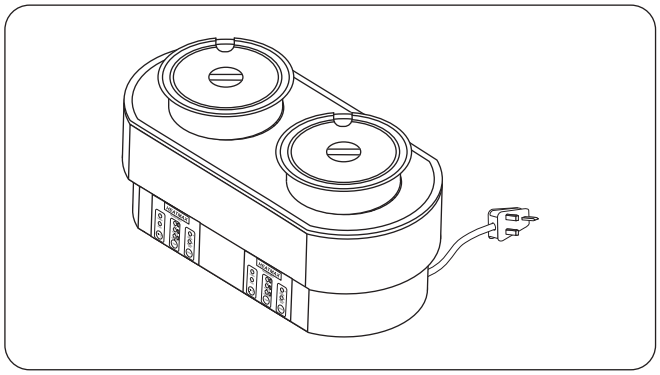


Figure 3. Modèle RHW-2

RCTHW-1E

Le RCTHW-1B est équipé d'un seul élément de chauffage qui garde les aliments au chaud. Il peut contenir une poêle de taille standard.

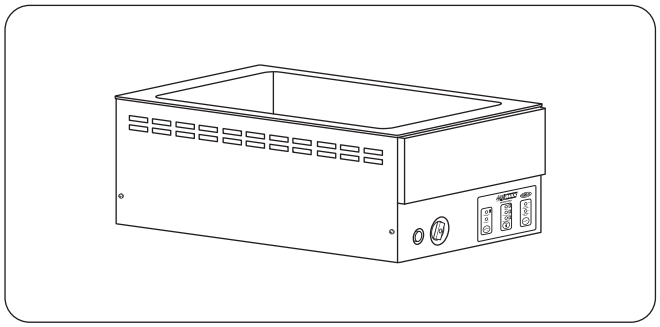


Figure 4. Modèle RCTHW-1E

RCTHW-1B

Le RCTHW-1B est équipé comme le RHW-1, la différence étant que c'est un modèle d'assemblage équipé d'un tableau de contrôle à distance ainsi qu'un tuyau d'écoulement de fond.

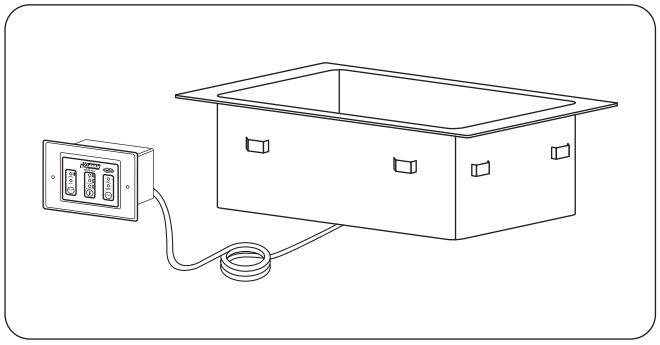


Figure 5. Modèle RCTHW-1B

DÉSIGNATION DU MODÈLE

F

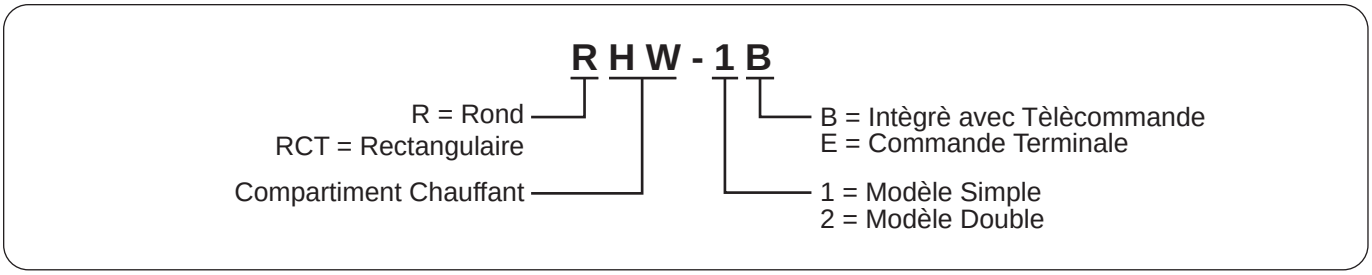


Figure 6. Désignation du Modèle

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Configuration des fiches

Les appareils sont livrés avec un cordon électrique avec fiche. Différentes fiches sont fournies selon les applications.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.

NOTA : L'étiquette des caractéristiques techniques se situe au dos l'appareil. Se reporter à l'étiquette du numéro de série et des données électriques de l'appareil.

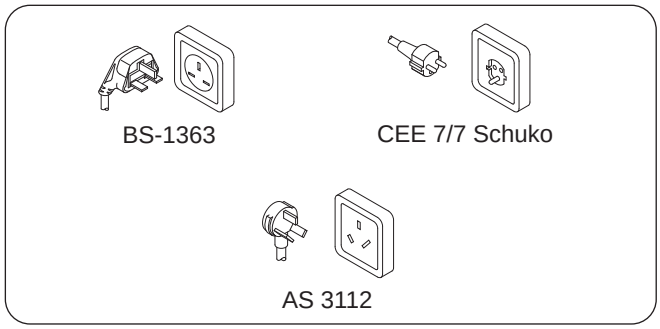


Figure 7.Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
RHW-1	230 (CE)	1250	5.4	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	7 kg (15 lbs.)
RHW-1B	230 (CE)	1250	5.4	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	8 kg (18 lbs.)
RHW-2	230 (CE)	2500	10.9	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	12 kg (26 lbs.)
RCTHW-1E	230 (CE)	2185	9.5	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	10 kg (22 lbs.)
RCTHW-1B	230 (CE)	2185	9.5	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	11 kg (24 lbs.)

NOTA: Le poids d'embarquement comprend l'emballage.

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)
RHW-1	359 mm (14-1/8")	330 mm (13")	343 mm (13-1/2")	187 mm (7-3/8")	232 mm (9-1/8")
RHW-1B	360 mm (14-1/8")	330 mm (13")	330 mm (13")	N/A	N/A
RHW-2	630 mm (24-3/4")	330 mm (13")	343 mm (13-1/2")	397 mm (15-5/8")	257 mm (10-1/8")
RCTHW-1E	375 mm (14-3/4")	575 mm (22-5/8")	270 mm (10-5/8")	352 mm (13-7/8")	530 mm (20-7/8")
RCTHW-1B	375 mm (14-3/4")	575 mm (22-5/8")	230 mm (9")	N/A	N/A

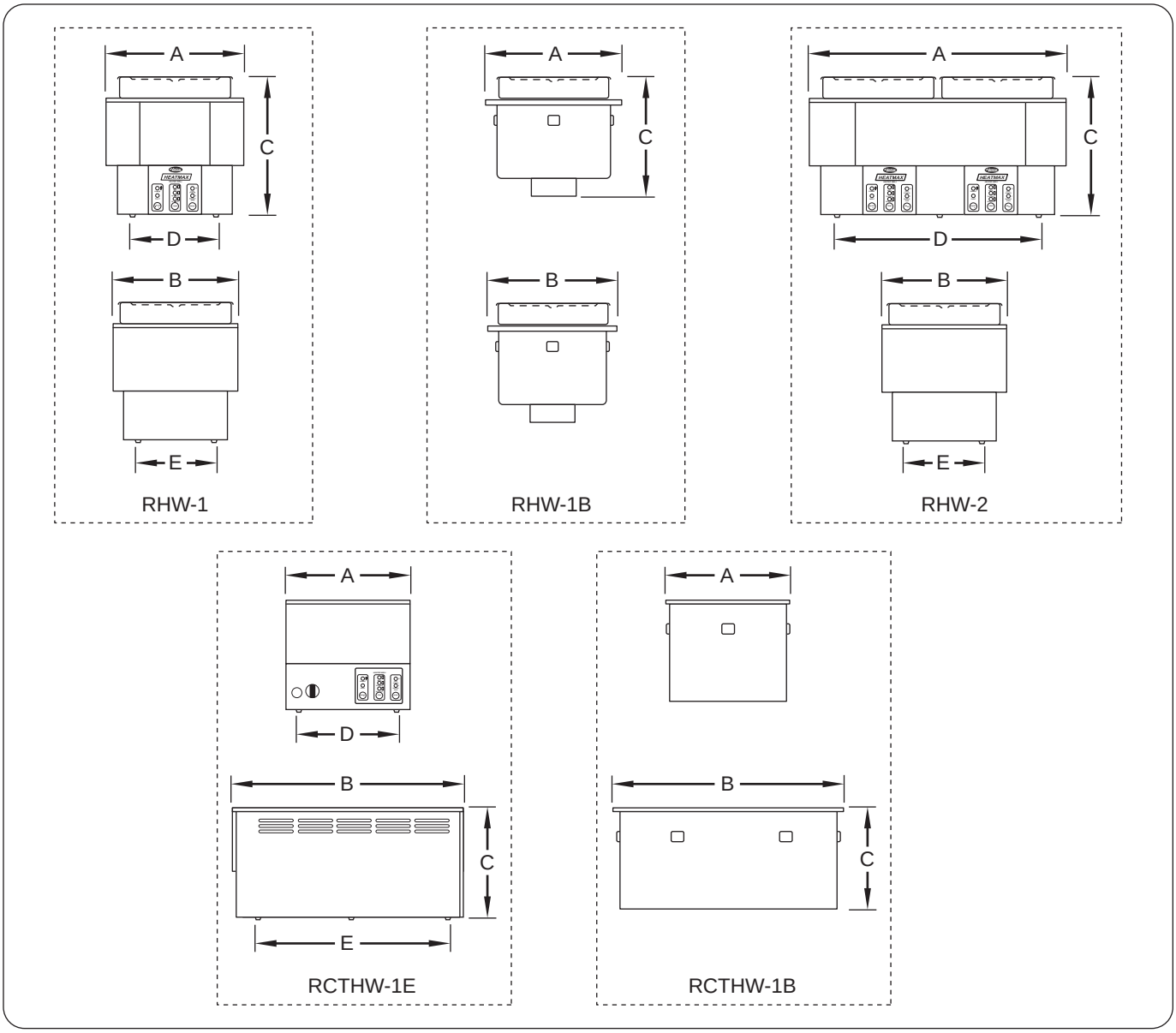


Figure 8. Dimensions

Généralités

Les compartiments chauffants HEAT**MAX** sont expédiés de l'usine avec la plupart des composants assemblés et prêts à l'emploi. Faire attention lors du déballage pour éviter d'endommager l'appareil et ses composants.

Les modèles rectangulaires encastrés exigent l'installation d'un ensemble de vidange et du panneau de commande monté à distance.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C minimum.

DANGER D'INCENDIE : Placer l'appareil à un minimum de 25 mm des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.

⚠ ATTENTION

Placer l'appareil sur un plan de travail de hauteur correcte à un endroit qui convient pour son utilisation. Le support doit être de niveau pour éviter toute chute accidentelle du grille-pain ou de son contenu et suffisamment solide pour résister au poids de l'appareil et de son contenu.

Ne pas déplacer l'appareil quand il contient des aliments. L'éteindre, enlever les aliments et laisser complètement refroidir avant de déplacer ou nettoyer.

AVIS

Utiliser uniquement des produits nettoyants non abrasifs. Les produits nettoyants abrasifs peuvent rayer la finition de l'appareil, ce qui altère son apparence et le rend plus susceptible d'accumuler la saleté.

Ne pas utiliser l'appareil à un endroit exposé à des températures excessives ou de la graisse de grils, friteuses, etc. Les températures excessives risquent d'abîmer l'appareil.

1. Retirer l'appareil de sa boîte.
2. Retirer la pochette d'informations.
3. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
4. Si l'appareil est un modèle sur comptoir, le placer à l'endroit souhaité.
   - Placer l'appareil à un endroit où la température ambiante est constante et de 21 °C (70 °F) minimum. Éviter les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (proximité des ventilateurs ou hottes aspirantes et conduites de climatisation).
   - S'assurer que l'appareil est sur un plan de travail de hauteur correcte à un endroit qui convient pour son utilisation.
   - S'assurer que le plan de travail est de niveau et suffisamment solide pour résister au poids de l'appareil et des produits alimentaires.
   - Vérifier que tous les pieds sous l'appareil reposent solidement sur le plan de travail.
5. Si l'appareil est un modèle encastré, effectuer la procédure « Installation d'un modèle encastré » dans cette section.

Installation d'un Modèle Encastré

Procéder comme suit pour installer un modèle encastré dans un comptoir. Si l'appareil est un modèle encastré rectangulaire, effectuer tout d'abord la procédure « Installation de l'ensemble de vidange ».

AVIS

Les panneaux de commande montés à distance doivent être au minimum à 152 mm (6") de l'appareil (1 420 mm [56"] maximum). Toute installation plus proche risque d'abîmer le système électrique du panneau de commande sous l'effet de la chaleur.

Cet appareil est conçu et recommandé pour une utilisation sur des comptoirs métalliques. Les dommages subis par les matériaux de comptoir non métalliques ne sont pas couverts par la garantie Hatco. Pour les autres matériaux de comptoir, confirmer auprès du fabricant que le matériau en question supporte des températures pouvant atteindre 100 °C (212 °F).

Installation de l'ens Emble de Vidange

Avant d'installer un modèle rectangulaire dans le comptoir, procéder comme suit pour installer l'ensemble de vidange.

1. Tournez l'appareil avec précaution et couchez-le sur le dessus de l'appareil.
2. Enlever les vis et le panneau arrière.
3. Connectez le bout du tuyau d'écoulement à la fixation d'ajustement fournie.
4. Orienter le tuyau dans le trou du le tableau arrière et réinstaller le tableau sur l'appareil en utilisant les vis d'origine.
5. Connecter l'autre bout du tuyau d'écoulement a la valve d'écoulement en utilisant la fixation fournie.
6. Effectuer la procédure « Installation d'un modèle encastré » dans cette section. Apres avoir installé l'appareil sur le comptoir, vous pourrez connecter la valve d'écoulement a la canalisation extérieure.

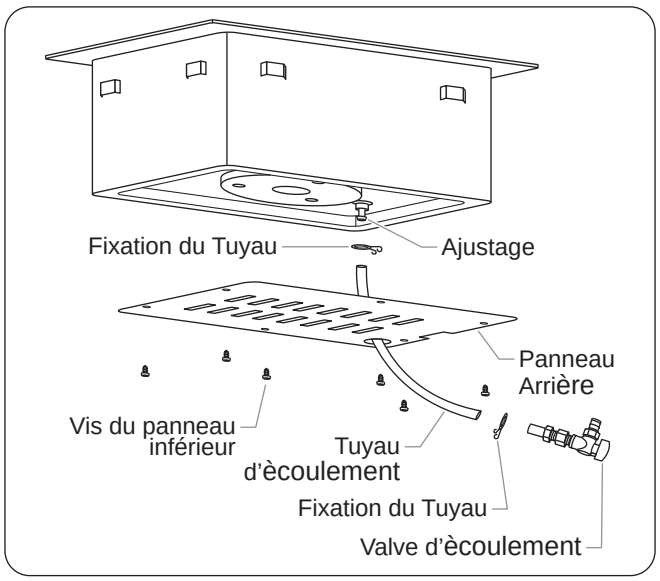


Figure 9. Installation de l'ensemble de vidange (modèles rectangulaires intégré seulement)

Installation de l'appareil

1. Découper dans le comptoir l'ouverture appropriée pour l'appareil installé (voir ci dessous).

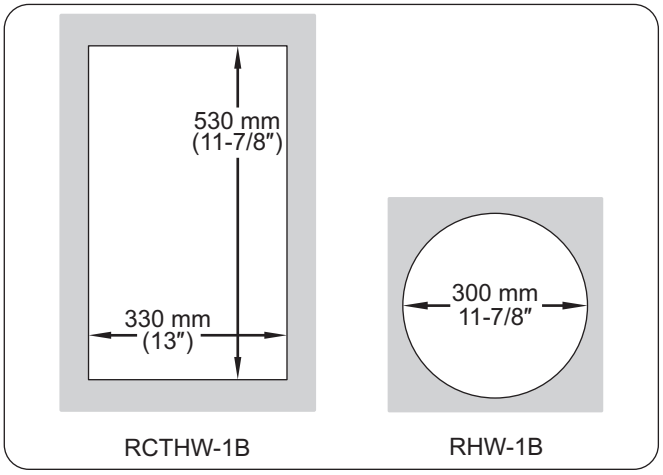


Figure 10. Dimensions des Découpes de Comptoir

NOTE: Le comptoir doit être horizontal pour garantir la vidange correcte du compartiment rectangulaire.

AVIS

Les panneaux de commande montés à distance doivent être au minimum à 152 mm (6 “) de l'appareil (1 420 mm [56“] maximum). Toute installation plus proche risque d'abîmer le système électrique du panneau de commande sous l'effet de la chaleur.

Le boîtier de commande à distance doit être installé en dehors de la zone de chauffe. Le positionnement du boîtier de commande à l'intérieur de la zone chauffée entraînera la surchauffe, le dysfonctionnement et la panne des commandes.

2. Découper l'ouverture appropriée pour le boîtier de commande dans une surface verticale à au moins 152 mm (6″) de l'appareil, mais pas à plus de 1 420 mm (56″).

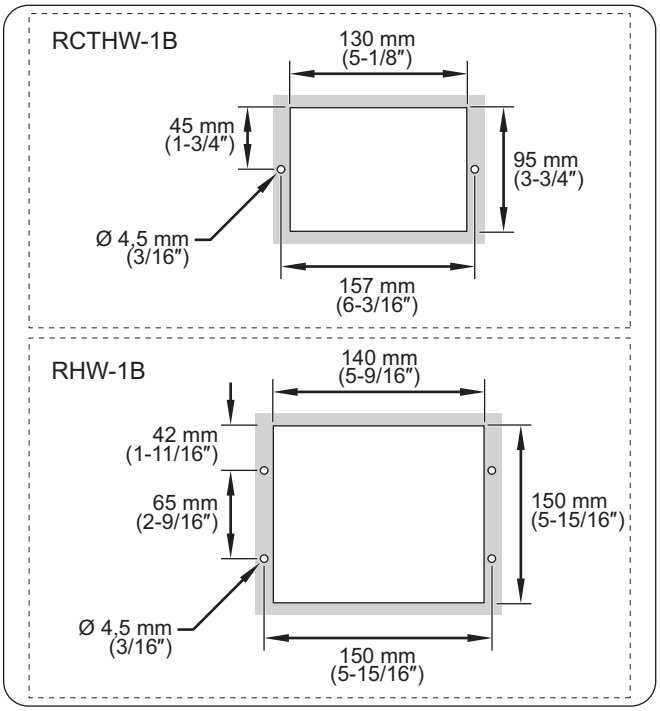


Figure 11. Dimensions des Découpes du Boîtier de Commande

NOTE: Le cordon électrique entre l'appareil et le boîtier de commande mesure 1 420 mm (56 pouces) de longueur.

3. Faire passer le boîtier de commande et le cordon électrique par la découpe, puis abaisser l'appareil dans la découpe.

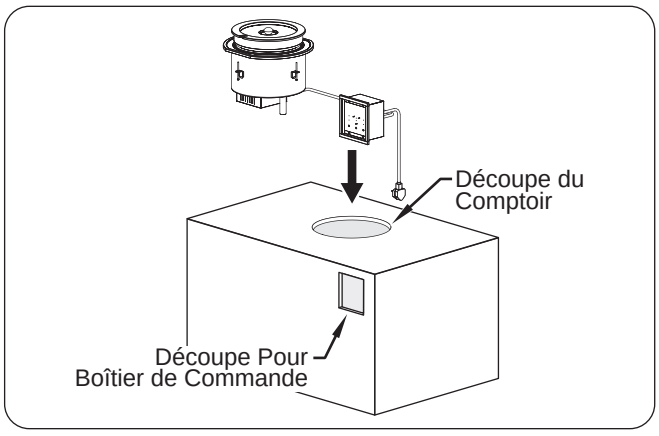
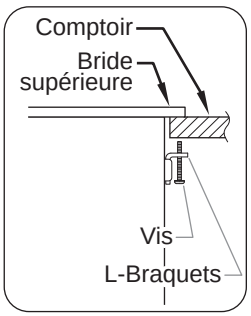


Figure 12. Installation de l'appareil

4. Assemblez les L-braquets sous l'appareil.
5. Serrez les vis des L-braquets jusqu'à ce que les collerettes du dessus s'aplatissent sur le comptoir.



AVIS

Ne pas utiliser de force excessive pour serrer les vis sur les modèles encastrés. Risque d'endommagement de l'appareil et/ou du comptoir.

Installation du Boîtier de Commande Monté à Distance

1. Installer le boîtier de commande dans sa découpe :

   Pour les modèles RCTHW-1B

   a. Positionner le boîtier de commande de sorte à le faire passer par la découpe jusqu'à l'avant de la surface d'installation.

   b. Aligner les trous de montage du boîtier de commande sur ceux de la surface d'installation, et fixer à la surface par deux vis M4 (non fournies).

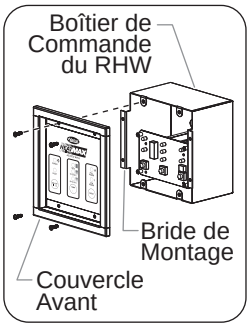
   Pour les modèles RHW-1B

   a. Enlever les quatre vis qui fixent le couvercle avant sur le boîtier de commande. Enlever le couvercle avant et l'enfiler par la découpe jusqu'à l'avant de la surface d'installation.

   b. Enfiler une des brides de montage sur le boîtier de commande par la découpe. Presser l'autre bride pour la faire passer par la découpe.

   c. Aligner les trous de montage des brides de montage sur ceux des vis de la surface d'installation, et fixer le boîtier de commande à la surface par deux vis M4 (non fournies).

   d. Installer le couvercle avant sur le boîtier de commande à l'aide des quatre vis du couvercle.



2. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise électrique correctement mise à la terre du type, de la taille et de la tension corrects. Pour des détails, voir la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE.

MODE D'EMPLOI

Généralités

Procéder comme suit pour utiliser les compartiments chauffants HEAT**MAX**.

⚠ AVERTISSEMENT

Lire tous les messages de sécurité de la section Consignes de sécurité importantes avant d'utiliser ce matériel.

NOTE: Pour un transfert de chaleur adapté, faites fonctionner les séries RHW (Round Heated Well), avec la poêle spécialement fournie. Cette poêle est creuse afin de correspondre a la forme de l'élément chauffant.

1. Brancher l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre du type, de la taille et de la tension corrects. Voir des détails à la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.
   - Le voyant s'allume en rouge à la mise sous tension de l'appareil.
2. Placer un récipient/un faitout rempli d'aliments ou d'eau dans l'appareil.

NOTE: Ne pas utiliser l'appareil sans récipient à aliments ou récipient vide/sec. L'appareil surchauffera et passera en mode Erreur (FAULT).

3. Appuyer sur le bouton ON/OFF pour allumer l'appareil.
   - Le voyant POWER s'allume en vert lorsqu'il est sous tension et chauffe.

NOTE: l'indicateur FAULT sera en marche et l'appareil sonnera lorsqu'il sera en surchauffe, ou si le détecteur de température court circuit. Lorsque cela se produit l'alimentation est automatiquement coupée jusqu'à ce que la température retourne à la normale ou jusqu'à ce que le détecteur de température fonctionne normalement.

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE : Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.

4. Appuyer sur le bouton TEMP pour faire défiler les températures et en choisir une. Le voyant au-dessus du réglage de température choisi s'allume. Trois réglages de température sont proposés :
   - 90–100 °C (194–212 °F)
   - 70–90 °C (158–194 °F)
   - 50–70 °C (122–158 °F)
5. Appuyer sur le bouton MODE pour faire défiler les modes de chauffe et en choisir un. Le voyant au-dessus du mode choisi s'allume. Deux modes de chauffe sont proposés :
   - Mode FULL POWER — L'appareil fonctionne à puissance maximale.
   - Mode LOW POWER — L'appareil fonctionne à 50 % de sa puissance maximale pour réchauffer les aliments et éviter des les brûler.

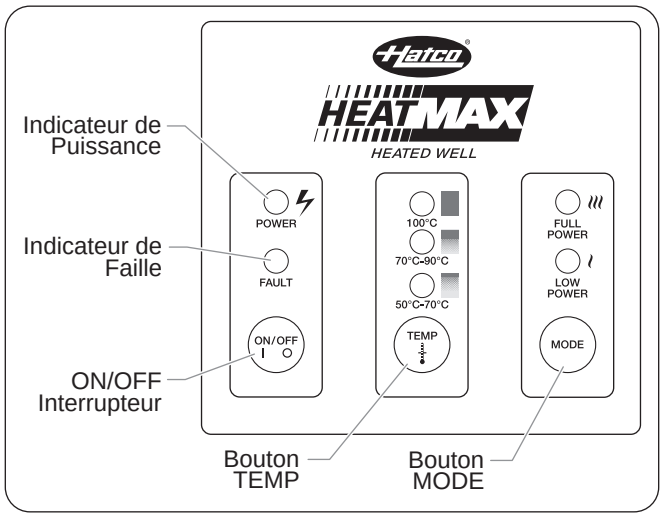


Figure 13. Panneau de commande du RHW

Généralités

Les compartiments chauffants HEAT**MAX** sont conçus pour une durabilité et une performance maximum et un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Débrancher le cordon d'alimentation ou mettre hors tension au coupe-circuit/disjoncteur et laisser refroidir l'appareil avant d'effectuer une maintenance ou un entretien.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**

DANGER D'INCENDIE: Ne pas utiliser de produits chimiques puissants tels que de l'eau de Javel (ou des nettoyants contenant de l'eau de Javel), des nettoyants pour four ou des solutions nettoyantes inflammables pour nettoyer cet appareil.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au +1 414-671-6350 ; télécopieur +1 414-671-3976.

Nettoyage

Pour préserver la finition de l'appareil et maintenir la performance, il est recommandé de nettoyer tous les jours l'appareil.

AVIS

Ne pas poser l'appareil sur le côté du panneau de commande sous peine de l'endommager.

1. Pour éteindre l'appareil, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir.
2. Enlever les récipients et autres accessoires pour les nettoyer correctement au lave-vaisselle ou dans l'évier.
3. Vider l'eau du compartiment.
4. Essuyer toutes les surfaces métalliques à l'aide d'un chiffon doux humide. Les taches tenaces s'enlèvent avec un bon nettoyant non abrasif. Les zones difficiles d'accès doivent être nettoyées avec une petite brosse et du savon doux.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

⚠ AVERTISSEMENT

La réparation de cet appareil doit être confiée exclusivement à du personnel qualifié. Les réparations par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des décharges électriques et des brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Débrancher le cordon d'alimentation ou mettre hors tension au coupe-circuit/disjoncteur et laisser refroidir l'appareil avant d'effectuer une maintenance ou un entretien.

Symptôme	Cause Probable	Solution
Appareil pas assez chaud.	Point de consigne de température de la base trop bas.	Utiliser le bouton TEMP pour monter la température.
	Mauvais pot installé dans l'appareil (modèles RHW).	Utiliser seulement les pots ronds Hatco spécialement conçus pour les modèles RHW. Les autres pots risquent de ne pas procurer le contact adéquat entre l'appareil et le pot.
	L'élément chauffant ne fonctionne pas.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Le thermostat ne marche pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Tension fournie incorrecte.	Vérifier si la tension correcte est fournie à l'appareil. Une basse tension d'alimentation engendrera une chauffe insuffisante.
Appareil trop chaud.	Point de consigne de température de base trop élevé.	Utiliser le bouton TEMP pour baisser la température.
	Contrôle de température ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Tension fournie est incorrecte.	Vérifier si la tension correcte est fournie à l'appareil. Une haute tension d'alimentation engendrera la surchauffe et l'endommagement possible de l'appareil.
Pas de chaleur.	Appareil hors tension.	Appuyer sur le bouton ON/OFF pour allumer l'appareil. Suivre la procédure à la section MODE D'EMPLOI.
	Le coupe-circuit a disjoncté.	Réarmer le coupe-circuit. Si le coupe-circuit continue à se déclencher, contacter un agent technique agréé ou Hatco pour assistance.
	Régulateur de température numérique défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Élément chauffant de la base grillé.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.

GARANTIE LIMITÉE INTERNATIONALE

1. GARANTIE DU PRODUIT

Hatco garantit que les produits qu'il fabrique (les " produits ") seront dépourvus de vices de matériel, dans des conditions normales d'utilisation et de maintenance, pendant une période d'un (1) an à partir de la date d'achat à condition qu'ils soient installés et entretenus conformément aux instructions écrites de Hatco ou de 18 mois à partir de la date d'expédition de l'usine Hatco. L'acheteur doit prouver la date d'achat du produit en renvoyant la carte d'enregistrement de garantie ou par tout autre moyen jugé acceptable par Hatco, à sa seule discrétion.

Hatco garantit que les composants du produit suivant ne présentent aucuns défauts dans les matériaux employés pour leur construction, à partir de la date d'achat (sujet aux conditions en vigueur), pour la (les) période(s) de temps listées ci-dessous:

a) Deux (2) ans de garantie des pièces :

Les éléments de grille-pain de la rampe (gaine métallique)
Éléments de tiroir chauffant (pièces métalliques)
Tiroir chauffant Rouleaux chauffants et Glissières
Éléments de réchauffeur d'aliments (pièces métalliques)
Vitrine chauffante (éléments métalliques, chauffage par air)
Éléments d'armoire de stockage (éléments métalliques, chauffage par air)
Éléments de puits chauffant intégrés — des séries HWB and HWBI (pièces métalliques)

b) Un (1) an de garantie des pièces PLUS quatre (4) ans de garantie des pièces aux conditions de prorata que Hatco expliquera à la demande de l'acheteur :

Réservoirs 3CS et FR

c) Dix (10) ans de garantie des pièces :

Chauffe-eau d'appoint électriques
Chauffe-eau d'appoint au gaz

d) Quatre-vingt dix (90) jours de garantie des pièces :

Pièces détachées de rechange

LES GARANTIES PRÉ-CITÉES SONT EXCLUSIVES ET EN LIEU DE TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPRIMÉES OU IMPLICITES, INCLUANT MAIS NON LIMITÉ À TOUTE GARANTIE COMMERCIALE OU DE COMPATIBILITÉ POUR UN PROPOS PARTICULIER OU TOUTE VIOLATION DE BREVET OU AUTRE DROIT DE PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE. Sans limitation quand aux garanties pré-citées, DE TELLES GARANTIES NE COUVRENT PAS: Les ampoules à incandescence enduites, les lampes fluorescentes, les ampoules de lampes chauffantes, les ampoules halogènes enduites, les ampoules chauffantes halogènes, les éléments en verre et les fusibles; la défaillance de produit dans le réservoir d'appoint, l'échangeur de chaleur à tube fin, ou d'autres équipements de chauffage d'eau provoquée par le collage, l'accumulation de sédiments , les attaques chimiques ou le gel, ou une mauvaise utilisation, manipulation ou application du produit, une mauvaise installation, ou l'application de tension inadaptée.

2. LIMITATION DES REMÈDES ET DOMMAGES

La responsabilité de Hatco et le recours exclusif de l'acheteur ci-dessous seront limités seulement au remplacement de tout ou partie du produit en utilisant, au choix de Hatco, les pièces neuves ou remises à neuf ou le produit par Hatco ou un organisme de réparations agréé Hatco à l'égard de toute réclamation faite dans le délai de la garantie applicable mentionée ci-dessus. Hatco se réserve le droit d'accepter ou de rejeter toute réclamation de ce type en tout ou partie. Dans le contexte de cette garantie limitée, « remis à neuf » signifie qu'une pièce ou un produit a été ramené à ses caractéristiques techniques par Hatco ou par un centre de réparation agréé par Hatco. Hatco n'acceptera pas le renvoi de tel produit que ce soit sans une autorisation écrite préalable de Hatco, et les coûts d'expédition des renvois approuvés sont à la charge exclusive de l'acheteur. HATCO NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE, SOUS AUCUNE CIRCONSTANCE, POUR DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INCIDENTS, INCLUANT MAIS NON LIMITÉS AU COÛT DE LA MAIN D'ŒUVRE OU A LA PERTE DE PROFIT RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU DE L'IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LES PRODUITS OU DU FAIT QUE LE PRODUIT SOIT INCORPORÉ OU DEVIENNE UN COMPOSANT D'UN AUTRE PRODUIT OU MARCHANDISE.

INFORMATIONS DE SERVICE

La garantie des compartiments chauffants Hatco HEAT**MAX** est d'un an à partir de la date d'achat ou de 18 mois à partir de la date d'expédition de chez Hatco, selon la première des deux échéances.

En cas de problème avec un compartiment chauffant durant la période de garantie, procéder comme suit :

Contacter un Revendeur Hatco

Se tenir prêt à lui fournir les informations suivantes pour garantir un traitement rapide:

- Modèle
- Numéro de Série (au dos de l'appareil)
- Problème Spécifique
- Date d'achat
- Nom de l'entreprise
- Adresse d'expédition
- Nom de la Personne à Contacter et Téléphone

Ensuite, le Revendeur Hatco:

- Fournira les pièces détachées requises
- Enverra la réclamation sous garantie à Hatco pour traitement

Problèmes non liés à la garantie

En cas de problème hors garantie exigeant une assistance, contactez le centre de SAV agréé par Hatco le plus proche.

Pour trouver le centre de SAV le plus proche :

- allez sur notre site Web **www.hatcocorp.com**, sélectionnez le menu déroulant Resources, puis cliquez sur « Find Service Agent/Distributor »
- appelez le SAV Hatco au 414-671-6350
- envoyez un courriel au SAV Hatco à partsandservice@hatcocorp.com

INDICE

I

Informazioni Importanti per il Proprietario.....46
Introduzione 46
Importanti Informazioni Sulla Sicurezza 47
Descrizione dei Modelli.....48
Designazione del Modello.....49
Dati Tecnici.....49
Configurazioni delle Spine.....49
Tabella dei Valori Elettrici Nominali 49
Dimensioni 50
Installazione 51
Informazioni Generali 51
Installazione di un Modello Incassato.....51
Funzionamento 53
Informazioni Generali 53
Manutenzione.....54
Informazioni Generali 54
Pulizia 54
Guida alla Soluzione dei Problemi.....55
Garanzia Limitata Internazionale.....56
Informazioni Sugli Interventi in Garanzia.....56

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER IL PROPRIETARIO

Indicare il numero del modello, il numero di serie (la targhetta delle specifiche è ubicata sul retro dell'unità), la tensione di alimentazione e la data di acquisto della propria unità negli spazi di seguito. Queste informazioni dovranno essere fornite nel momento in cui verrà richiesta l'assistenza Hatco.

N. del modello _____

N. di serie _____

Tensione di alimentazione _____

Data di acquisto _____

Registrare l'unità!
Completando la registrazione della garanzia online si eviteranno ritardi nell'inizio della copertura. Visitare il sito Hatco all'indirizzo **www.hatcocorp.com**, selezionare il menu "Parts & Service" e fare clic su "Warranty Registration".

Orario d'ufficio:
dalle 8 alle 17
Fuso orario centrale degli USA

(Orario estivo: da giugno a settembre–
dalle 8 alle 17 fuso orario centrale
degli USA da lunedì a giovedì
dalle 8 alle 14.30 fuso orario centrale
degli USA il venerdì)

Telefono: (414) 671-6350

E-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: (414) 671-3976 (Parts and Service)

Si possono ottenere informazioni supplementari visitando il nostro sito Web all'indirizzo **www.hatcocorp.com**.

INTRODUZIONE

Le unità riscaldanti Hatco HEAT**MAX** sono concepite per la cottura di un'ampia gamma di alimenti - minestre, riso, salse e condimenti - o per il loro mantenimento alla temperatura ideale. Con i modelli RHW, gli alimenti da cuocere o mantenere caldi vanno messi in una pentola riscaldata o mantenuta calda da una piastra, mentre con i modelli RCTHW gli alimenti vanno messi in un contenitore di dimensioni specifiche introdotto nell'elemento riscaldante. La temperatura dell'elemento riscaldante è regolata da un controller elettronico per assicurare risultati ottimali. Il calore si distribuisce uniformemente nell'unità, la cui struttura in acciaio inossidabile dotata di isolamento assicura facilità di manutenzione, prestazioni affidabili e lunga durata.

Tutti i modelli sono dotati di un pannello di controllo che permette di scegliere fra tre valori prefissati per la temperatura, da 50 a 100 °C, nonché di selezionare una modalità di basso consumo energetico, utile nei periodi di uso sporadico.

Le unità riscaldanti Hatco sono prodotti di qualità, costruiti specificamente per rispondere ai requisiti di questo tipo di operazioni su generi alimentari e assicurare anni e anni di funzionamento senza problemi; sono garantite contro la rottura e la bruciatura per un anno.

Le unità riscaldanti Hatco HEAT**MAX** sono il risultato di lunghe ricerche e collaudi sul campo. I materiali adoperati sono stati selezionati in modo da assicurare massima durabilità, estetica gradevole e prestazioni ottimali. Ogni unità è stata ispezionata e collaudata prima della spedizione.

Questo manuale contiene le istruzioni per l'uso e l'installazione e le misure di sicurezza relative alle unità riscaldanti. Si suggerisce di leggere tutte le istruzioni prima di procedere all'installazione o all'uso delle unità riscaldanti.

Le informazioni di sicurezza del presente manuale sono segnalate con le seguenti scritte:

⚠ AVVERTENZA

AVVERTENZA indica una situazione pericolosa che se non viene evitata può causare lesioni gravi o letali.

⚠ ATTENZIONE

ATTENZIONE indica una situazione pericolosa che se non viene evitata può causare lesioni lievi o moderate.

AVVISO

AVVISO serve a indicare situazioni che non riguardano lesioni della persona.

IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Leggere le seguenti importanti informazioni sulla sicurezza, al fine di evitare infortuni gravi o anche fatali, ed evitare danni alle apparecchiature o alle cose.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC:

- **Collegare l'unità a una presa elettrica opportunamente messa a terra e di corretta tensione e configurazione di spina. Se la spina e la presa non corrispondono, mettersi in contatto con un elettricista qualificato per stabilire la tensione corretta e installare la presa elettrica della misura giusta.**
- **Scollegare il cavo di alimentazione o spegnere l'interruttore generale a livello dell'interruttore/sezionatore di circuito e lasciare raffreddare l'unità prima di eseguire ogni intervento di manutenzione o pulizia.**
- **NON immergere in acqua o inzuppare d'acqua. L'unità non è impermeabile. Non usare l'unità se è stata immersa in acqua o inzuppata d'acqua.**
- **L'unità non è a prova di intemperie. Sistemare l'unità al chiuso in un posto in cui la temperatura ambiente sia un minimo di 21 °C (70 °F).**
- **Non pulire a vapore o usare una quantità eccessiva d'acqua sull'unità.**
- **La costruzione di questa unità non è a prova di getto. Non usare spruzzi a getto per pulire l'unità.**
- **Non tirare l'unità dal cavo di alimentazione.**
- **Smettere di usare l'unità se il cavo di alimentazione si consuma o si logora.**
- **Non cercare di riparare o sostituire un cavo di alimentazione danneggiato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito da parte di Hatco, un rappresentante di servizio autorizzato Hatco o una persona con simili qualifiche professionali.**
- **Non utilizzare l'unità per sciogliere o mantenere il ghiaccio. Tale operazione potrebbe formare condensa e costituire un pericolo elettrico causa di lesioni personali e/o danni all'unità. I danni provocati dalla condensa non sono coperti dalla garanzia.**
- **Nell'eseguire interventi sull'unità usare solo pezzi di ricambio originali di Hatco. Ogni inadempienza nell'uso di pezzi di ricambio originali Hatco renderà nulle le garanzie e può determinare tensioni elettriche pericolose per gli operatori generando scosse elettriche o ustioni. I pezzi di ricambio originali di Hatco sono necessari per un funzionamento sicuro negli ambienti d'uso previsti. Alcuni pezzi di ricambio generici o di altri produttori non possiedono le stesse caratteristiche e non consentono il funzionamento degli apparecchi Hatco in condizioni di sicurezza.**

PERICOLO DI INCENDIO:

- **Sistemare l'unità a un minimo di 25 mm (1 pollice) da pareti o materiali infiammabili. Se non si mantengono le distanze di sicurezza, l'unità può scolorirsi o bruciare.**
- **Non utilizzare sostanze chimiche abrasive, quali candeggina o detergenti a base di candeggina, detersivi da forno o soluzioni di pulizia infiammabili per pulire l'unità.**

Questa unità non contiene parti su cui "l'utente" può intervenire. Se l'unità richiede un intervento di assistenza mettersi in contatto con un Agente di assistenza autorizzato di Hatco o con il Reparto di assistenza di Hatco al numero telefonico 414-671-6350; fax 414-671-3976.

⚠ AVVERTENZA

Questa unità non è destinata all'uso da parte di bambini o persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Sorvegliare opportunamente i bambini e tenerli lontani dall'unità.

Assicurarsi che tutti gli operatori siano stati istruiti sull'uso sicuro e appropriato dell'unità.

⚠ ATTENZIONE

PERICOLO DI USTIONE:

- **Alcune superfici esterne dell'unità diventano molto calde. Fare attenzione quando si toccano queste aree.**
- **L'acqua calda nell'unità può provocare ustioni. Lasciar raffreddare l'unità prima di procedere al drenaggio o alla pulizia.**

Sistemare l'unità su di un banco di altezza adatta in un'area che sia pratica per l'uso. La posizione dovrebbe essere in piano, per evitare che l'unità e il suo contenuto possano rovesciarsi, e forte a sufficienza da supportare il peso dell'unità stessa e del suo contenuto.

Non muovere o spostare l'unità quando contiene prodotti alimentari. Spegnere l'unità, rimuovere i prodotti alimentari e lasciarla raffreddare completamente prima di spostarla o pulirla.

Gli oli normali e di produzione approvati possono causare fumi fino a 30 minuti durante l'avvio iniziale. Questa è una condizione temporanea. Azionare l'unità senza prodotti alimentari fino alla dissipazione del fumo.

AVVISO

Non appoggiare l'unità sul lato con il pannello dei controlli perché così facendo si potrà danneggiare l'unità.

Usare solo agenti di pulizia non abrasivi. I detergenti abrasivi possono graffiare la finitura dell'unità, sciupandone l'aspetto e rendendo l'unità soggetta ad accumulo di sporcizia.

I pannelli di controllo a distanza devono essere montati a una distanza minima di 152 mm (6") dall'unità (e non superiore a 1420 mm [56"]). L'installazione dei pannelli a una distanza ravvicinata può causare danni termici al sistema elettrico del pannello di controllo.

Non posizionare l'unità in un'area soggetta ad escursioni termiche estreme o in cui siano presenti oli e grassi di grill, friggitrici, ecc. Le temperature eccessive possono arrecare danni all'unità.

Questa unità è progettata e consigliata per l'uso su piani di lavoro metallici. I danni al materiale del piano di lavoro non metallico non sono coperti dalla garanzia Hatco. Se il piano di lavoro è di un materiale diverso, verificare presso il produttore che tale materiale sia adatto a temperature fino a 100°C (212˚F).

Non applicare una forza eccessiva quando si serrano le viti di montaggio sulle unità incassate, onde non danneggiare l'unità e/o il piano di lavoro.

Tutti i Modelli

Tutte le unità riscaldanti HEAT**MAX** sono affidabili e versatili; oltre che per mantenere gli alimenti caldi alla giusta temperatura di consumazione, mediante il kit di adattamento in opzione possono essere adoperate per la cottura a vapore.

RHW-1

Il modello RHW-1 è dotato di un singolo elemento riscaldante per mantenere gli alimenti caldi o cuocere zuppe o salse, Fornito con un'apposita casseruola tonda inox da 10 litri (11 qt) con coperchio.

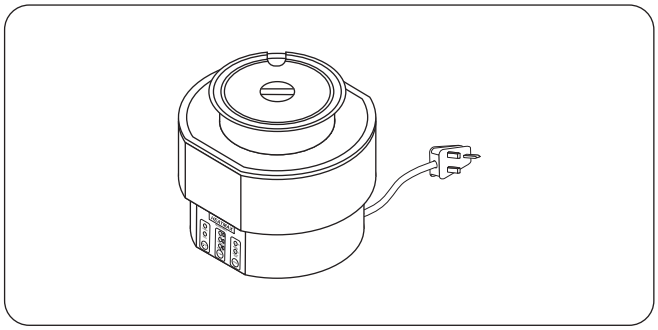


Figura 1. Modello RHW-1

RHW-1B

Il modello RHW-1B è dotato di un singolo elemento analogo a quello del modello RHW-1, ma è da incasso e funziona con un pannello di controllo remoto.

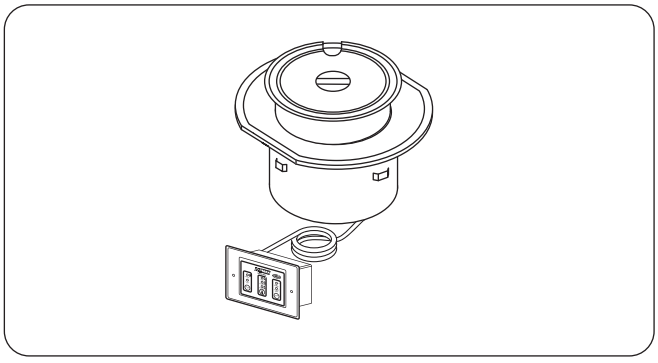


Figura 2. Modello RHW-1B

RHW-2

Il modello RHW-1 è dotato di due elementi riscaldanti per mantenere gli alimenti caldi o cuocere zuppe o salse, Fornito con due apposite casseruole tonde inox da 10 litri (11 qt) con coperchio.

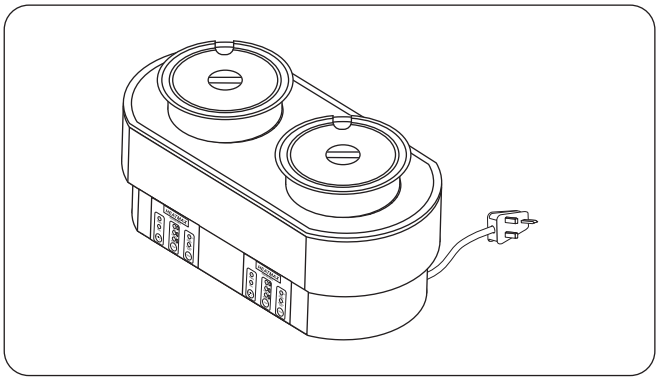


Figura 3. Modello RHW-2

RCTHW-1E

Il modello RCTHW-1E è dotato di un singolo elemento riscaldante per mantenere gli alimenti caldi, sul quale si può collocare un tegame di dimensioni standard.

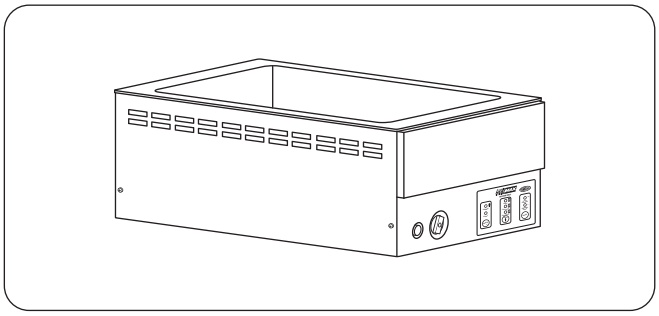


Figura 4. Modello RCTHW-1E

RCTHW-1B

Il modello RCTHW-1B è dotato di un singolo elemento analogo a quello del modello RCTHW-1E, ma è da incasso e funziona con un pannello di controllo remoto.

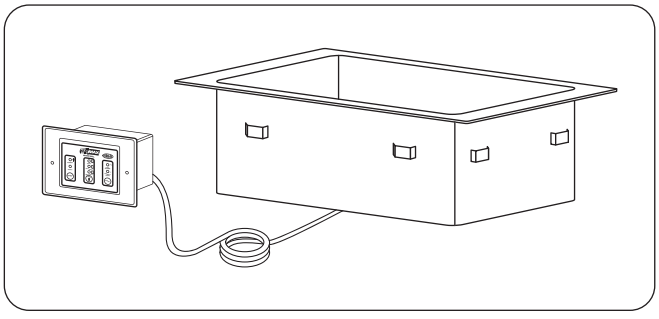


Figura 5. Modello RCTHW-1B

DESIGNAZIONE DEL MODELLO

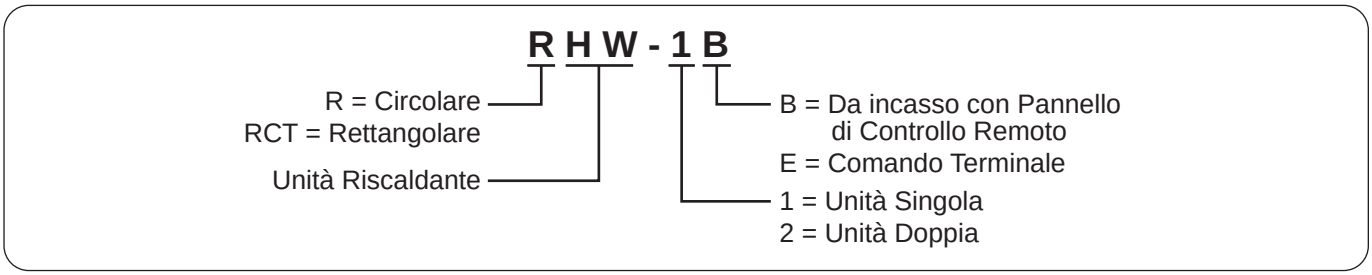

R H W - 1 B
R = Circolare
RCT = Rettangolare
Unità Riscaldante
1 = Unità Singola
2 = Unità Doppia
B = Da incasso con Pannello di Controllo Remoto
E = Comando Terminale

Figura 6. Designazione del Modello

DATI TECNICI

Configurazioni delle spine

Ciascun apparecchio viene fornito dalla fabbrica con cavo di alimentazione e spina installati. Le spine sono fornite in base alle applicazioni.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC: Collegare l'unità a una presa elettrica opportunamente messa a terra e di corretta tensione e configurazione di spina. Se la spina e la presa non corrispondono, mettersi in contatto con un elettricista qualificato per stabilire la tensione corretta e installare la presa elettrica della misura giusta.

NOTA : La targhetta delle specifiche è ubicata sul retro dell'unità. Vedere l'etichetta per le informazioni relative al numero di serie e verificare i dati elettrici dell'unità.

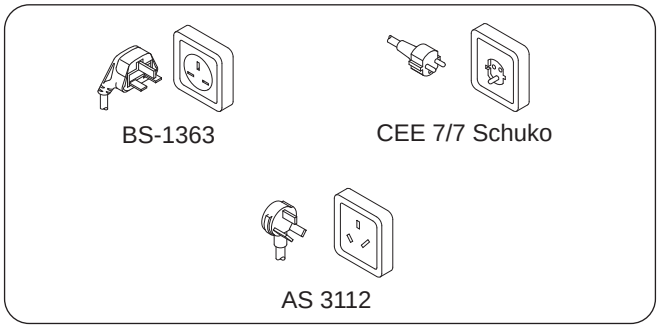


Figura 7. Configurazioni delle spine

NOTA: Presa non fornita da Hatco.

Tabella di corrispondenza electtrica

Modello	Tensione	Watts	Ampere	Configurazione della Spina	Peso di Spedizione
RHW-1	230 (CE)	1250	5.4	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	7 kg (15 lbs.)
RHW-1B	230 (CE)	1250	5.4	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	8 kg (18 lbs.)
RHW-2	230 (CE)	2500	10.9	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	12 kg (26 lbs.)
RCTHW-1E	230 (CE)	2185	9.5	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	10 kg (22 lbs.)
RCTHW-1B	230 (CE)	2185	9.5	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	11 kg (24 lbs.)

NOTA: Il peso di spedizione comprende l'imballaggio.

Dimensioni

Modello	Larghezza (A)	Profondità (B)	Altezza (C)	Larghezza d'igombro (D)	Profondità d'igombro (E)
RHW-1	359 mm (14-1/8")	330 mm (13")	343 mm (13-1/2")	187 mm (7-3/8")	232 mm (9-1/8")
RHW-1B	360 mm (14-1/8")	330 mm (13")	330 mm (13")	N/A	N/A
RHW-2	630 mm (24-3/4")	330 mm (13")	343 mm (13-1/2")	397 mm (15-5/8")	257 mm (10-1/8")
RCTHW-1E	375 mm (14-3/4")	575 mm (22-5/8")	270 mm (10-5/8")	352 mm (13-7/8")	530 mm (20-7/8")
RCTHW-1B	375 mm (14-3/4")	575 mm (22-5/8")	230 mm (9")	N/A	N/A

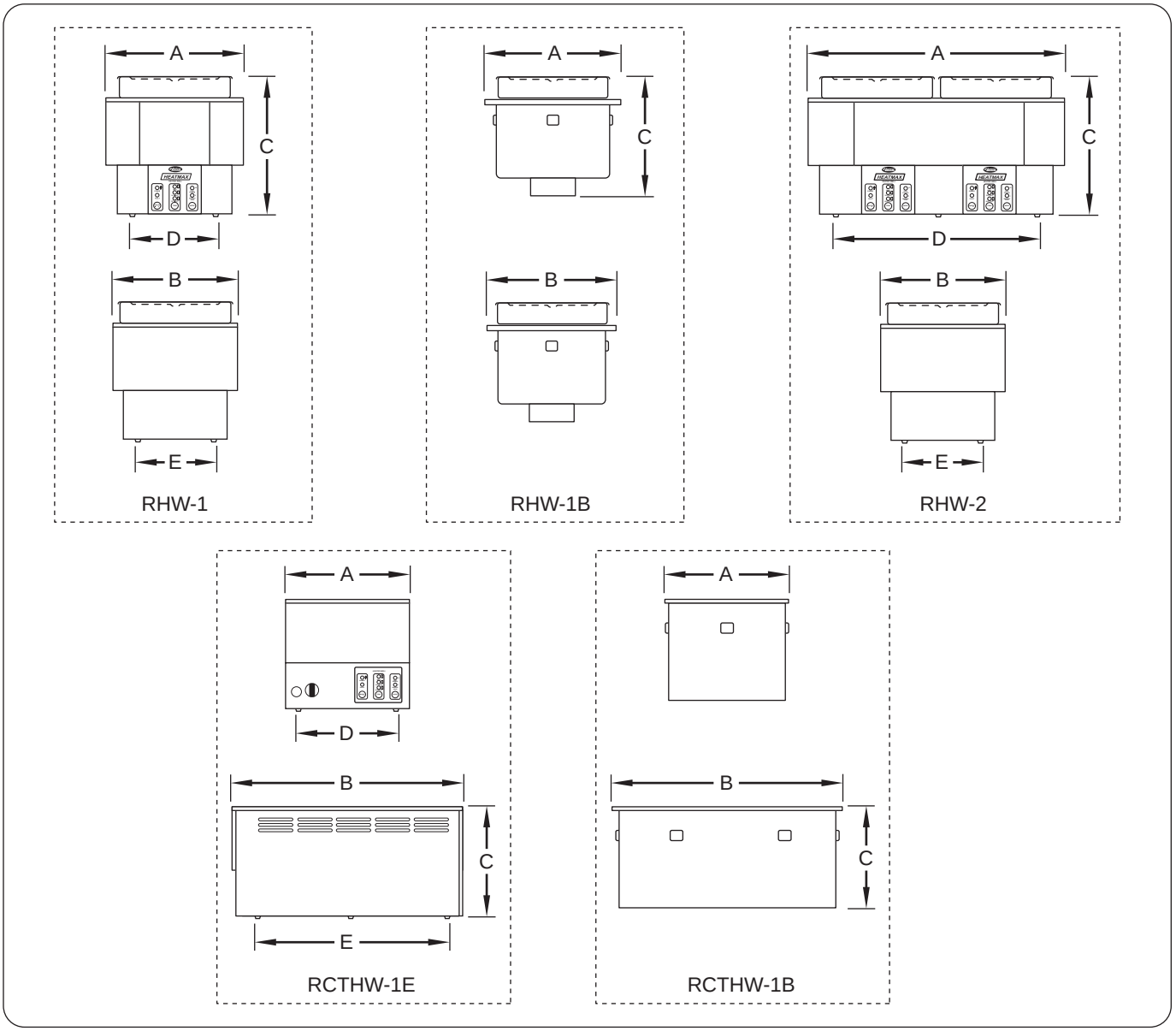


Figura 8. Dimensioni

Informazioni Generali

I pozzetti riscaldati HEAT**MAX** sono spediti dalla fabbrica con la maggioranza dei componenti preassemblata e sono quindi pronti per l'uso. Aver cura di non danneggiare l'unità e i suoi componenti nell'estrarla dall'imballaggio.

I modelli rettangolari incassati richiedono l'installazione del gruppo di scarico e del pannello di controllo a distanza.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC: L'unità non è a prova di intemperie. Sistemare l'unità al chiuso in un posto in cui la temperatura ambiente sia un minimo di 21 °C (70 °F).

PERICOLO DI INCENDIO: Sistemare l'unità a un minimo di 25 mm (1 pollice) da pareti o materiali infiammabili. Se non si mantengono le distanze di sicurezza, l'unità può scolorirsi o bruciare.

⚠ ATTENZIONE

Sistemare l'unità su di un banco di altezza adatta in un'area che sia pratica per l'uso. La posizione dovrebbe essere in piano, per evitare che l'unità e il suo contenuto possano rovesciarsi, e forte a sufficienza da supportare il peso dell'unità stessa e del suo contenuto.

Non muovere o spostare l'unità quando contiene prodotti alimentari. Spegnere l'unità, rimuovere i prodotti alimentari e lasciarla raffreddare completamente prima di spostarla o pulirla.

AVVISO

Non appoggiare l'unità sul lato con il pannello dei controlli perché così facendo si potrà danneggiare l'unità.

Non posizionare l'unità in un'area soggetta ad escursioni termiche estreme o in cui siano presenti oli e grassi di grill, friggitrici, ecc. Le temperature eccessive possono arrecare danni all'unità.

1. Rimuovere l'unità dalla scatola.
2. Rimuovere il pacchetto informativo.
3. Rimuovere il nastro e la pellicola protettiva da tutte le superfici dell'unità.
4. Se l'unità è un modello non da incasso, collocarla nella posizione desiderata.
   - Sistemare l'unità in un'area in cui la temperatura ambiente sia costante e con un valore minimo di 21°C (70˚F). Evitare i luoghi soggetti a flussi e correnti d'aria attivi (ossia, in prossimità di condotti dell'aria condizionata o condotte aspiranti).
   - Accertarsi che l'unità sia su di un banco di altezza adatta in un'area pratica per l'uso.
   - Accertasi che il ripiano del banco sia in piano e sufficientemente robusto da supportare l'unità e i prodotti alimentari.
   - Accertarsi che tutti i piedi sul fondo dell'unità si posizionino in modo sicuro sul ripiano del banco.
5. Se l'unità è un modello da incasso, attenersi alla procedura "Installazione di un modello incassato" di questa sezione.

Installazione di un Modello Incassato

Attenersi alla seguente procedura per installare un modello incassato nel piano di lavoro. Se l'unità è un modello incassato rettangolare, procedere prima come descritto in "Installazione del gruppo di scarico".

AVVISO

I pannelli di controllo a distanza devono essere montati a una distanza minima di 152 mm (6") dall'unità (e non superiore a 1420 mm [56"]). L'installazione dei pannelli a una distanza ravvicinata può causare danni termici al sistema elettrico del pannello di controllo.

Questa unità è progettata e consigliata per l'uso su piani di lavoro metallici. I danni al materiale del piano di lavoro non metallico non sono coperti dalla garanzia Hatco. Se il piano di lavoro è di un materiale diverso, verificare presso il produttore che tale materiale sia adatto a temperature fino a 100°C (212˚F).

Installazione del Gruppo di Scarico

Prima di installare un modello rettangolare nel piano di lavoro, attenersi alla seguente procedura per installare il gruppo di scarico.

1. Capovolgere con cautela l'unità e poggiarla sulla parte superiore.
2. Estrarre le viti e togliere il pannello inferiore.
3. Collegare un'estremità del tubo flessibile di scarico all'attacco mediante la fascetta in dotazione.
4. Introdurre il tubo flessibile nel foro del pannello inferiore e fissare il pannello all'unità mediante le viti tolte in precedenza.
5. Collegare l'altra estremità del tubo flessibile di scarico alla valvola di scarico mediante la fascetta in dotazione.
6. Eseguire la procedura descritta in "Installazione dell'unità in un piano di lavoro" di questa sezione. Una volta installata l'unità nel banco, se si desidera si può collegare la valvola di scarico a una tubazione di scarico all'esterno.

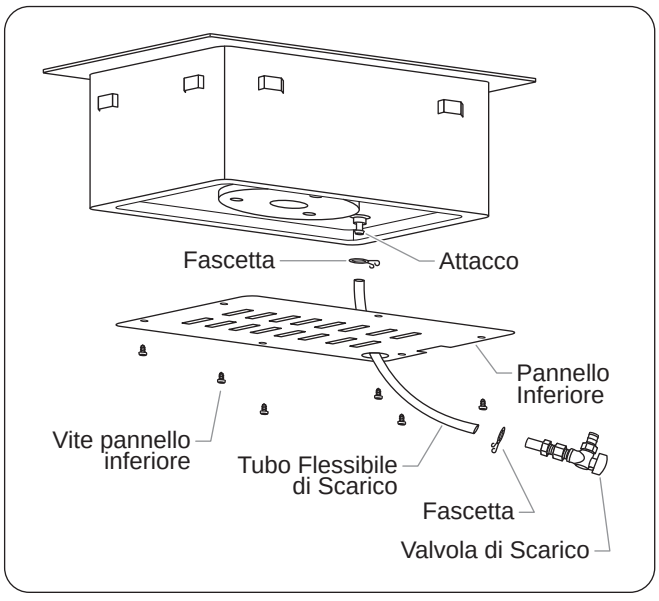


Figura 9. Installazione del gruppo di scarico (solo modelli incassati rettangolari)

Installazione dell'unità

1. Realizzare un'apertura di dimensione corretta nel piano di lavoro per l'inserimento dell'unità.

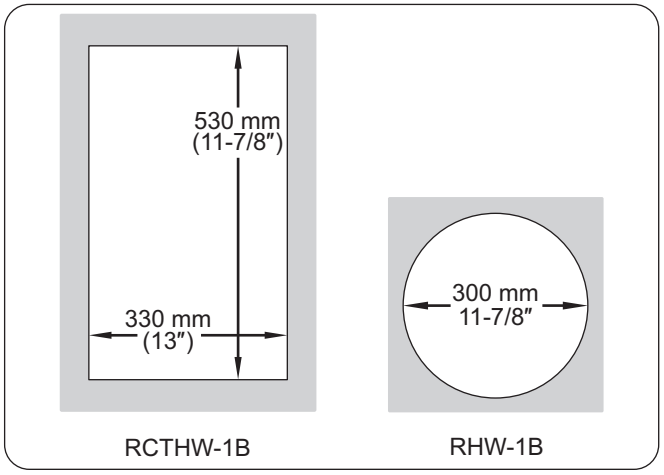


Figura 10. Dimensioni dell'apertura nel piano di lavoro

NOTA: Il piano di lavoro deve essere a livello per assicurare il drenaggio corretto del pozzetto rettangolare.

AVVISO

I pannelli di controllo a distanza devono essere montati a una distanza minima di 152 mm (6”) dall'unità (e non superiore a 1420 mm [56”]). L'installazione dei pannelli a una distanza ravvicinata può causare danni termici al sistema elettrico del pannello di controllo.

La scatola del comando a distanza deve essere installata lontano dalla zona di riscaldamento. Diversamente, i controlli potrebbero surriscaldarsi, funzionare erroneamente o guastarsi.

2. Realizzare un'apertura di dimensione corretta per la scatola di controllo in una superficie verticale ad almeno 152 mm (6”) di distanza dall'unità, ma non oltre 1420 mm (56”).

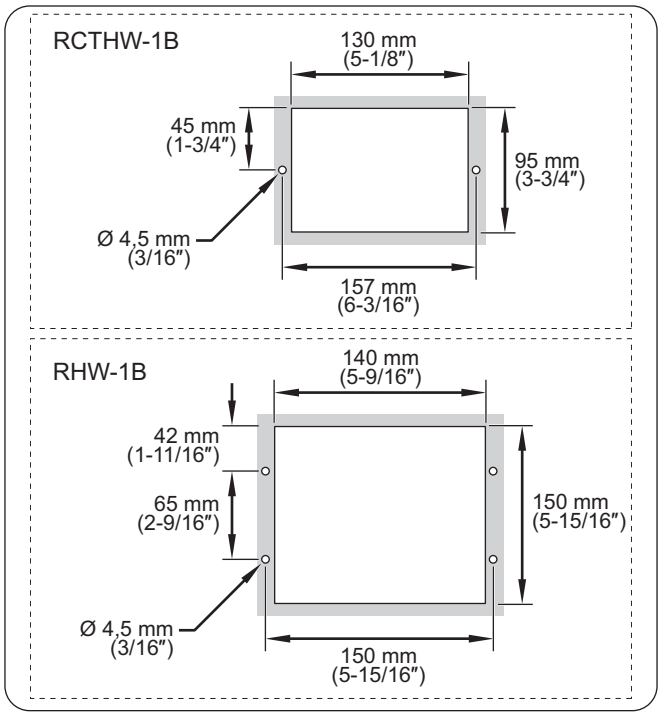


Figura 11. Dimensioni dell'apertura per la scatola di controllo

NOTA: Il cavo elettrico tra l'unità e la scatola di controllo è lungo 1420 mm (56”).

3. Dirigere i cavi della scatola di controllo e di alimentazione attraverso l'apertura nel piano di lavoro quindi inserire l'unità nell'apertura.

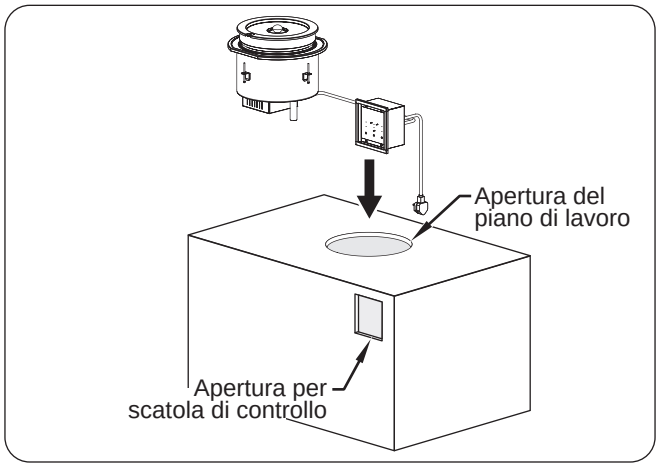
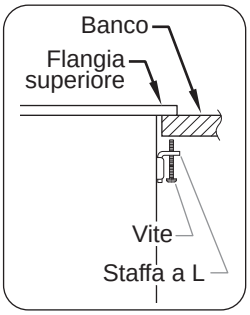


Figura 12. Installazione dell'unità

4. Montare le staffe a L sul lato inferiore dell'unità.
5. Serrare le viti di ciascuna staffa a L finché la flangia superiore non poggia piatta sul banco.



AVVISO

Non applicare una forza eccessiva quando si serrano le viti di montaggio sulle unità incassate, onde non danneggiare l'unità e/o il piano di lavoro.

Installazione La Scatola del Comando a Distanza

1.Installare la scatola di controllo nell'apertura:

Per modelli RCTHW-1B

a. Posizionare la scatola di controllo in modo che si inserisca nell'apertura e farla passare attraverso tale apertura verso la parte anteriore della superficie di installazione.

b. Allineare i fori di montaggio della scatola di controllo con i fori nella superficie di installazione e avvitarla alla superficie con due viti M4 (non fornite).

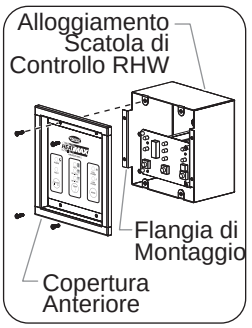
Per modelli RHW-1B

a. Rimuovere le quattro viti che fissano la copertura anteriore della scatola di controllo. Rimuovere la copertura anteriore e farla passare per l'apertura verso la parte anteriore della superficie di installazione.

b. Far passare una delle flange di montaggio dell'alloggiamento della scatola di controllo attraverso l'apertura. Spingere l'altra flangia di montaggio in modo che passi per l'apertura.

c. Allineare i fori di montaggio delle flange di montaggio con i fori nella superficie di installazione e avvitare l'alloggiamento della scatola di controllo alla superficie con quattro viti M4 (non fornite).

d. Installare la copertura anteriore della scatola di controllo con le quattro viti apposite.



2. Inserire il cavo di alimentazione in una presa elettrica munita di massa, di tensione corretta e con una presa conforme. Vedere la sezione DATI TECNICI per ulteriori dettagli.

FUNZIONAMENTO

Informazioni Generali

Attenersi alla seguente procedura per utilizzare i pozzetti riscaldati HEAT**MAX**.

⚠ AVVERTENZA

Prima di usare l'unità, leggere tutti i messaggi di sicurezza contenuti nella sezione Importanti informazioni sulla sicurezza.

NOTA: Per assicurare il corretto trasferimento di calore, usare i modelli RHW (unità cilindriche) con la speciale pentola in dotazione, il cui fondo è curvo per adattarsi alla forma dell'elemento riscaldante.

1. Collegare l'unità a una presa elettrica opportunamente munita di messa a terra e di tensione, misura e configurazione di spina corrette. Per ulteriori dettagli, vedere la sezione SPECIFICHE.
   - L'indicatore di alimentazione si illumina in rosso quando l'unità è sotto tensione.
2. Inserire una bacinella/casseruola con il prodotto alimentare o piena d'acqua nell'unità.

NOTA: Non azionare l'unità senza una bacinella inserita o con una bacinella vuota. L'unità si surriscalderà ed entrerà in modalità FAULT (GUASTO).

3. Premere il tasto ON/OFF per accendere l'unità.
   - L'indicatore di alimentazione si illumina in verde quando l'unità è accesa e si sta riscaldando.

NOTA: la spia di guasto (FAULT) si accende e viene emesso un segnale acustico se l'unità si surriscalda o se il sensore di temperatura va in cortocircuito; in tal caso, l'unità si spegne automaticamente finché la temperatura non rientra nel normale intervallo o il sensore di temperatura funziona normalmente.

⚠ ATTENZIONE

PERICOLO DI USTIONE: Alcune superfici esterne dell'unità diventano molto calde. Fare attenzione quando si toccano queste aree.

4. Premere il tasto TEMP per passare in rassegna e selezionare l'impostazione di temperatura desiderata. L'indicatore sopra ciascuna impostazione di temperatura si accende quando tale impostazione è selezionata. Le impostazioni di temperatura sono tre:
   - 90–100°C (194-212˚F)
   - 70–90°C (158-194˚F)
   - 50–70°C (122-158˚F)
5. Premere il tasto MODE per passare in rassegna e selezionare la modalità di riscaldamento desiderata. L'indicatore sopra ciascuna modalità si accende quando tale modalità è selezionata. Le modalità di riscaldamento sono due:
   - POTENZA TOTALE — L'unità funziona alla massima potenza (100%).
   - BASSA POTENZA — L'unità funziona al 50% di potenza per riscaldare il prodotto e per evitare scottature.

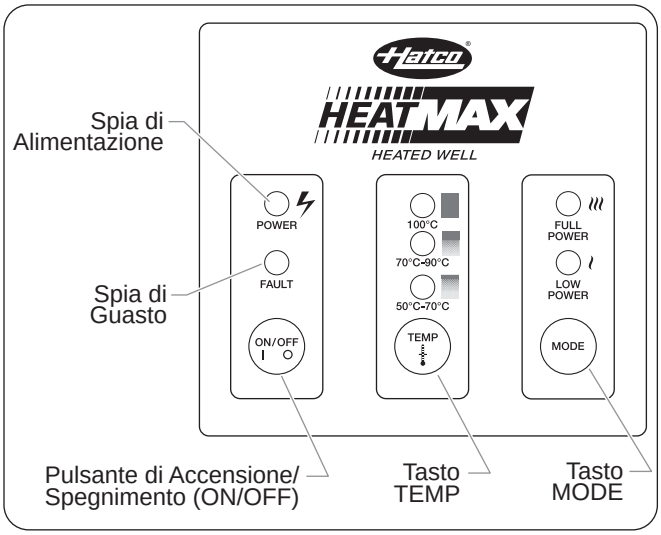


Figura 13. Pannello di Controllo RHW

Informazioni Generali

I pozzetti riscaldati HEAT**MAX** sono stati progettati per la massima durevolezza e prestazioni ottimali con un minimo di manutenzione.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC:

- **Scollegare il cavo di alimentazione o spegnere l'interruttore generale a livello dell'interruttore/sezionatore di circuito e lasciare raffreddare l'unità prima di eseguire ogni intervento di manutenzione o pulizia.**
- **NON immergere in acqua o inzuppare d'acqua. L'unità non è impermeabile. Non usare l'unità se è stata immersa in acqua o inzuppata d'acqua.**
- **Non pulire a vapore o usare una quantità eccessiva d'acqua sull'unità.**
- **La costruzione di questa unità non è a prova di getto. Non usare spruzzi a getto per pulire l'unità.**

PERICOLO DI INCENDIO : Non utilizzare sostanze chimiche abrasive, quali candeggina o detergenti a base di candeggina, detersivi da forno o soluzioni di pulizia infiammabili per pulire l'unità.

Questa unità non contiene parti su cui "l'utente" può intervenire. Se l'unità richiede un intervento di assistenza mettersi in contatto con un Agente di assistenza autorizzato di Hatco o con il Reparto di assistenza di Hatco al numero telefonico 414-671-6350; fax 414-671-3976.

Pulizia

Per conservare intatta la finitura e mantenere la performance dell'unità, si consiglia di pulirla quotidianamente.

AVVISO

Usare solo agenti di pulizia non abrasivi. I detergenti abrasivi possono graffiare la finitura dell'unità, sciupandone l'aspetto e rendendo l'unità soggetta ad accumulo di sporcizia.

1. Spegnere l'unità, disinserire il cavo di alimentazione e lasciarla raffreddare.
2. Rimuovere le bacinelle e ogni altro accessorio e lavarli in lavastoviglie o a mano.
3. Drenare o rimuovere l'acqua dal pozzetto.
4. Detergere tutte le superfici metalliche con un panno morbido e umido. Le macchie più ostinate possono essere rimosse con un buon detergente non abrasivo. Le aree difficili da raggiungere dovrebbero essere pulite con uno spazzolino e sapone neutro.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC: Nell'eseguire interventi sull'unità usare solo pezzi di ricambio originali di Hatco. Ogni inadempienza nell'uso di pezzi di ricambio originali Hatco renderà nulle le garanzie e può determinare tensioni elettriche pericolose per gli operatori generando scosse elettriche o ustioni. I pezzi di ricambio originali di Hatco sono necessari per un funzionamento sicuro negli ambienti d'uso previsti. Alcuni pezzi di ricambio generici o di altri produttori non possiedono le stesse caratteristiche e non consentono il funzionamento degli apparecchi Hatco in condizioni di sicurezza.

GUIDA ALLA SOLUZIONE DEI PROBLEMI

⚠ AVVERTENZA

Interventi sull'unità devono essere eseguiti solo da parte di personale qualificato. Interventi da parte di persone non qualificate possono risultare in scossa elettrica o ustione.

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica: Scollegare il cavo di alimentazione e lasciare che l'unità si raffreddi prima di eseguire interventi di manutenzione e pulizia o prima di cercare di sbloccare un inceppamento.

Sintomo	Causa Probabile	Intervento
L'unità è troppo fredda.	Il punto di temperatura prestabilito della base è impostato su un valore troppo basso.	Premere il tasto TEMP per passare a un'impostazione di temperatura superiore.
	Inserita una casseruola errata nell'unità (modelli RHW).	Utilizzare le apposite casseruole tonde nei modelli RHW, fornite esclusivamente da Hatco. Altre casseruole possono non essere in grado di realizzare il contatto corretto con l'unità.
	L'elemento riscaldante non funziona.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
	Il controllo di temperatura non funziona correttamente.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
	La tensione fornita non è corretta.	Verificare la tensione fornita all'unità. La bassa tensione non consentirà un riscaldamento adeguato.
L'unità è surriscaldata.	La temperatura del punto prestabilito della base è troppo alta.	Premere il tasto TEMP per passare a un'impostazione di temperatura inferiore.
	Controllo di temperatura non funziona correttamente.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
	Tensione fornite sono inesatte.	Verificare la tensione fornita all'unità. L'alta tensione causerà il surriscaldamento dell'unità e potrebbe arrecarle danni.
L'unità non si riscalda.	L'unità è spenta.	Premere il tasto ON/OFF per accendere l'unità. Attenersi alla procedura delineata nella sezione "FUNZIONAMENTO".
	Gli interruttori di circuito sono saltati.	Reimpostare gli interruttori di circuito. Se un interruttore di circuito continua a saltare, rivolgersi per assistenza a un rappresentante autorizzato o direttamente a Hatco.
	Controller digitale della temperatura difettoso.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
	L'elemento riscaldante della base è fulminato.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.

GARANZIA LIMITATA INTERNAZIONALE

I

1. GARANZIA SUL PRODOTTO

La Hatco garantisce che i prodotti di sua fabbricazione (i "Prodotti"), in normali condizioni di uso e manutenzione, sono esenti da difetti di materiale per un (1) anno dalla data di acquisto, se installati e mantenuti in osservanza delle istruzioni scritte della Hatco, oppure per 18 mesi dalla data di spedizione dalla Hatco. L'acquirente deve stabilire la data di acquisto del prodotto mediante invio della sched a di registrazione della garanzia Hatco oppure in altro modo ritenuto soddisfacente ad esclusiva discrezione della Hatco.

La Hatco garantisce che i seguenti componenti del Prodotto non presenteranno difetti materiali dalla data dell'acquisto (in conformità alle condizioni di cui sopra) per la(e) durata(e) e le condizioni di seguito elencate:

a) Due (2) giorni di garanzia per le parti:
Elementi del tostapane a convezione (guaina metallica)
Componenti scorrevoli del riscaldatore (rivestiti in metallo)
Riscaldatore , rulli del riscaldatore e scivoli del Riscaldatore
Componenti del riscaldatore (rivestiti in metallo)
Componenti del visualizzatore del riscaldatore (riscaldamento ad aria rivestito in metallo)
Componenti di sostegno dell'armatura (impianto di riscaldamento ad aria rivestito in metallo)
Elementi del pozzo riscaldato incorporato — serie HWB e HWBI (con protezione di metallo)

b) Un (1) anno parti e manodopera PIÙ quattro (4) anni garanzia solo parti, a termini distribuiti proporzionalmente che Hatco spiegherà all'acquirente se così richiesto:
Serbatoi 3CS e FR

c) Dieci (10) giorni di garanzia per le parti:
Serbatoi di acqua calda ausiliari elettrici
Serbatoi di acqua calda ausiliari a gas

d) Novanta (90) giorni di garanzia per le parti:
Parti di ricambio

LE GARANZIE DI CUI SOPRA SONO ESCLUSIVE E SOSTITUISCONO QUALSIASI ALTRA GARANZIA, ESPRESSA O IMPLICITA, COMPRESA TRA L'ALTRO, LA GARANZIA DI COMMERCIABILITÀ O ADEGUATEZZA PER UNO SCOPO PARTICOLARE O DI PROTEZIONE DALLA VIOLAZIONE DEI DIRITTI DI BREVETTO O DI ALTRO GENERE DI PROPRIETÀ INTELLETTUALE. Senza limitare il concetto generico di quanto sopra, DETTE GARANZIE NON COPRONO: lampadine per lampade incandescenti rivestite, lampade fluorescenti, lampadine per lampade di riscaldamento, lampadine per lampade alogene rivestite, lampadine per lampade di riscaldamento alogene, componenti in vetro e fusibili, guasti del prodotto nella vasca booster, nel tubo ad alette dello scambiatore di calore o in altra attrezzatura per il riscaldamento dell'acqua causati da calcinazione, accumulo di sedimentazione, agenti chimici o congelamento, uso scorretto del prodotto, manomissione o applicazione errata, installazione non corretta o applicazione di tensione errata.

2. LIMITI DEGLI OBBLIGHI DI RIPARAZIONE E DI RISARCIMENTO DANNI

La responsabilità di Hatco e l'esclusivo rimedio spettante all'acquirente per quanto riportato di seguito, saranno limitati esclusivamente alla sostituzione della parte di ricambio con parti nuove o rigenerate, a scelta di Hatco, da parte di Hatco stessa o di un centro di servizio autorizzato in relazione alla richiesta effettuata entro il succitato periodo di garanzia pertinente. Hatco si riserva il diritto di accettare o rifiutare eventuali reclami in tutto o in parte. Nel contesto della presente Garanzia limitata, "rigenerato" significa che una parte o un Prodotto è stato riportato alle specifiche tecniche originali da Hatco o da un'agenzia di servizio autorizzata da Hatco. La Hatco non accetterà la restituzione dei propri Prodotti senza previa approvazione scritta da parte della stessa e le spese di spedizione saranno esclusivamente a carico dell'Acquirente. LA HATCO DECLINA QUALSIASI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI INDIRETTI O ACCIDENTALI, COMPRESI TRA L'ALTRO I COSTI DI MANODOPERA O IL MANCATO GUADAGNO CAUSATI DALL'UTILIZZO O DALL'IMPOSSIBILITÀ DI UTILIZZARE I PRODOTTI O DOVUTI AL MONTAGGIO DEI PROPRI PRODOTTI IN ALTRI IMPIANTI O APPARECCHI.

INFORMAZIONI SUGLI INTERVENTI IN GARANZIA

La garanzia di tutti i pozzetti riscaldati HEAT**MAX** di Hatco è di un anno dalla data d'acquisto o di diciotto mesi dalla data di spedizione dallo stabilimento Hatco, quale che sia la prima.

Se sorge un problema con il pozzetto riscaldato durante il decorso della garanzia:

Contattare il Rivenditore Locale Hatco

Quando si contatta il rivenditore Hatco per richiedere assistenza, fornire le seguenti informazioni per assicurare la celerità del servizio:

- Modello dell'apparecchio
- Numero di Serie (ubicata sul retro dell'unità)
- Una Descrizione Accurata del Problema
- Data di Acquisto
- Nome dell'azienda
- Indirizzo di spedizione
- Nome e Numero Telefonico della Persona da Contattare

Il rivenditore Hatco:

- Fornirà i Ricambi Necessari
- Inoltrerà alla Hatco il Reclamo

Problemi non coperti dalla garanzia

Se sorge un problema non coperto dalla garanzia per il quale è necessaria assistenza, rivolgersi al centro di servizio autorizzato Hatco di zona. Per gli indirizzi dei centri di servizio:

- visitare il sito **www.hatcocorp.com**, selezionare il menu "Resources" e fare clic su "Find Service Agent/Distributor".
- Chiamare l'assistenza Hatco al numero +1 414 671 6350.
- Scrivere all'assistenza Hatco all'indirizzo partsandservice@hatcocorp.com.

Belangrijke Informatie Voor De Eigenaar 57
Inleiding 57
Belangrijke Veiligheidsinformatie 58
Modelbeschrijving 59
Modelbenaming 60
Specificaties 60
Stekkerconfiguraties 60
Tabel met elektrische gegevens 60
Afmetingen 61
Installatie 62
Algemeen 62
Een ingebouwd model installeren 62
Werking 64
Algemeen 64
Onderhoud 65
Algemeen 65
Reinigen 65
Oplossen van Problemen 66
Internationale Beperkte Garantie 67
Informatie over Garantieservice 67

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE EIGENAAR

Noteer het modelnummer, serienummer (het specificatielabel bevindt zich op de achterzijde van het apparaat), de spanning en de aankoopdatum van uw unit in de ruimte onderaan. Zorg ervoor dat u deze informatie ter beschikking hebt als u Hatco voor service belt.

Modelnr. _____

Serienr. _____

Spanning _____

Aankoopdatum _____

Registreer uw apparaat!
Als u online de garantieregistratie invult kunt u vertargingen bij het bekomen van uw garantievoordelen vermijden. Ga naar de Hatco-website op **www.hatcocorp.com**, selecteer the Onderdelen&Onderhoud menu en klik op “Garantieregistratie”.

Kantooruren:
8:00 uur tot 17:00 uur
Central Standard Time (CET – 7 uur)

(Zomeruren: juni tot september –
8:00 uur tot 17:00 uur CST
maandag tot donderdag
8:00 uur tot 14:30 uur CST op vrijdag)

Telefoon: +1-414-671-6350

E-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: +1-414-671-3976
(Onderdelen en service)

Bijkomende informatie vindt u op onze website: **www.hatcocorp.com**.

INLEIDING

De Hatco HEAT**MAX** verwarmingskuipen zijn speciaal ontworpen voor het koken of warm houden van een groot aantal verschillende soorten voedsel zoals soep, kerrieschotels, jus en diverse sauzen. Bij RHW apparaten worden producten die worden gekookt of warm gehouden in een pan geplaatst die wordt verwarmd door een verwarmingselement. Bij RCTHW apparaten worden de producten in een pan van standaardformaat geplaatst, die in de verwarmingskuip wordt geplaatst. Voor een optimaal resulataat wordt de temperatuur van het verwarmingselement gecontroleerd door een elektronische bediening. De warmte wordt gelijkmatig over het gehele apparaat verdeeld zodat voedsel op de gewenste temperatuur blijft, en het geïsoleerde roestvrij staal zorgt voor eenvoudig onderhoud en duurzame prestaties.

Alle apparaten hebben een regelpaneel met drie temperatuurinstellingen van 50 °C (122 °F) tot 100 °C (212 °F) en een energiebesparende modus waardoor elektriciteit wordt bespaard tijdens niet-piekuren.

Hatco verwarmingskuipen zijn kwaliteitsproducten die aan de eisen van foodservicebedrijven voldoen en jarenlang zonder problemen werken. De verwarmingselementen zijn gedurende 1 jaar gegarandeerd tegen breuk en doorbranden.

De Hatco HEAT**MAX** verwarmingskuipen zijn het resultaat van uitgebreid onderzoek en praktijktests. De gebruikte materialen zijn gekozen met het oog op maximale duurzaamheid, aantrekkelijk uiterlijk en optimale prestaties. Elk apparaat is vóór verzending grondig geïnspecteerd en getest.

Deze handleiding geeft de installatie-, veiligheids en bedieningsinstructies voor de verwarmingskuipen. Wij raden aan alle installatie-, bedienings- en veiligheidsinstructies in deze handleiding te lezen alvorens de verwarmingskuipen te installeren en te gebruiken.

De veiligheidsinformatie in deze handleiding wordt voorafgegaan door een tekstkader met een van de volgende termen:

⚠ WAARSCHUWING

WAARSCHUWING wijst op een gevaarlijke situatie die, als ze niet wordt vermeden, tot ernstige of dodelijke letsels kan leiden.

⚠ VOORZICHTIG

VOORZICHTIG wijst op een gevaarlijke situatie die, als ze niet wordt vermeden, tot lichte of vrij ernstige letsels kan leiden.

ATTENTIE

ATTENTIE wordt gebruikt om uw aandacht te vestigen op praktijken die niet tot lichamelijke letsels leiden.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

NL

Lees de volgende belangrijke veiligheidsinformatie om mogelijk dodelijk letsel te voorkomen en om schade aan het apparaat of materiaal te voorkomen.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- **Steek de stekker van het apparaat alleen in een naar behoren geaard stopcontact met de correcte spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Als de stekker en het stopcontact niet passen, neemt u contact op met een gekwalificeerd elektricien om een stopcontact met de correcte spanning en grootte te installeren.**
- **Trek de stekker uit het stopcontact en schakel de stroom UIT bij de van een zekering voorziene contactverbreker/stroomonderbreker en laat de eenheid afkoelen alvorens tot onderhoud of schoonmaak over te gaan.**
- **Dompel het apparaat NIET onder en maak het ook NIET kletsnat. Het apparaat is niet waterbestendig. Gebruik het apparaat niet als het onder werd gedompeld of erg nat werd gemaakt.**
- **Het apparaat is niet weerbestendig. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis op een plaats waar de omgevingstemperatuur minimaal 21°C bedraagt.**
- **Maak het apparaat niet schoon met stoom en gebruik ook niet al te veel water.**
- **De constructie van dit apparaat is niet bestand tegen hogedrukspuiten. Gebruik geen sprays met een spuitstraal om dit apparaat schoon te maken.**
- **Trek niet aan het elektrische snoer van het apparaat.**
- **Gebruik het apparaat niet langer wanneer het elektrische snoer gerafeld of versleten is.**
- **Probeer een beschadigd elektrisch snoer niet te herstellen of vervangen. Het snoer moet door Hatco, een erkende Hatco servicevertegenwoordiger of een persoon met vergelijkbare kwalificaties worden vervangen**
- **Gebruik het apparaat niet om ijs in te bewaren of te laten smelten. Hierdoor kan condesatie worden gevormd, waardoor er elektrisch gevaar heerst en u persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat kan teweegbrengen. Schade die veroorzaakt werd door condensatie wordt niet gedekt door de garantie.**
- **Gebruik alleen authentieke Hatco vervangingsonderdelen als het apparaat moet worden hersteld. Als er geen authentieke Hatco-vervangingsonderdelen worden gebruikt, komen alle garanties te vervallen en kunnen de gebruikers van de apparatuur aan gevaarlijke elektrische spanning worden blootgesteld, wat kan resulteren in elektrische schokken of brandwonden. Authentieke Hatco vervangingsonderdelen zijn specifiek ontworpen om veilig te werken in de omgevingen waarin ze worden gebruikt. Sommige niet-authentieke of generieke vervangingsonderdelen hebben niet de vereiste eigenschappen om veilig te kunnen werken in apparaten van Hatco.**

BRANDGEVAAR:

- **Plaats het apparaat op ten minste 25 mm afstand van brandbare wanden en materialen. Als de veiligheidsafstand niet wordt gerespecteerd kan ontbranding of verkleuring optreden.**
- **Gebruik geen chemicaliën als bleekwater (of reinigingsproducten die bleekwater bevatten), ovenreinigers of brandbare reinigingsoplossingen om dit apparaat te kuisen.**

⚠ WAARSCHUWING

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door kinderen of personen met beperkte lichamelijke, gevoels- of mentale capaciteiten. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Zorg dat alle bedieners van het apparaat goede instructies hebben ontvangen betreffende het veilige en juiste gebruik van het apparaat.

Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden vervangen. Als het apparaat moet worden hersteld neemt u contact op met een erkend Hatco servicevertegenwoordiger of de Hatco serviceafdeling op het nummer +1-414-671-6350; fax +1-414-671-3976.

⚠ VOORZICHTIG

GEVAAR VOOR BRANDWONDEN:

- **Sommige oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat worden heet. Wees voorzichtig wanneer u deze oppervlakken aanraakt.**
- **Heet water in het apparaat kan brandwonden veroorzaken. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt od er vloeistof laat uitlopen.**

Plaats het apparaat op een hoogte en een plaats waar er gemakkelijk mee kan worden gewerkt. Het oppervlak moet waterpas zijn om te voorkomen dat het apparaat of de inhoud ervan per ongeluk zou vallen en moet sterk genoeg zijn om het gewicht van het toestel en de inhoud te kunnen dragen.

Verplaats het apparaat niet als er voedingswaren inzitten. Zet het apparaat uit, verwijder de voedingswaren en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het verplaatst of kuist.

Tijdens de eerste ingebruikneming kunnen standaard en erkende industriële oliën tot 30 minuten rookvorming veroorzaken. Dit is een toestand van voorbijgaande aard. Om een veilig gebruik te garanderen laat u het toestel zonder voedingswaren werken tot de rook is verdwenen.

ATTENTIE

Leg het apparaat niet op de zijkant met de bedieningselementen want anders kan het apparaat beschadigd raken.

Gebruik uitsluitend niet-schurende schoonmaakmiddelen. Schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen op de finish van het apparaat veroorzaken die ontsierend zijn en tot vuilophoping leiden.

Gemonteerde bedieningspanelen moeten op minimum 152 mm (6″) afstand van het apparaat worden geplaatst (en niet verder dan 1.420 mm [56″]). Als u het bedieningspaneel dichter monteert kan de warmte schade berokkenen in het elektrische systeem van het bedieningspaneel.

Plaats het apparaat niet in een warme kamer of waar vet van grills of friteuses is. Teveel warmte kan het apparaat beschadigen.

Dit apparaat is ontwikkeld voor gebruik op metalen aanrechten. Schade aan niet-metalen oppervlakken wordt niet door de Hatco-garantie gedekt. Verifieer voor oppervlakten van een ander materiaal bij de fabrikant of het geschikt is om te gebruiken bij temperaturen die 100°C (212°F) overstijgen.

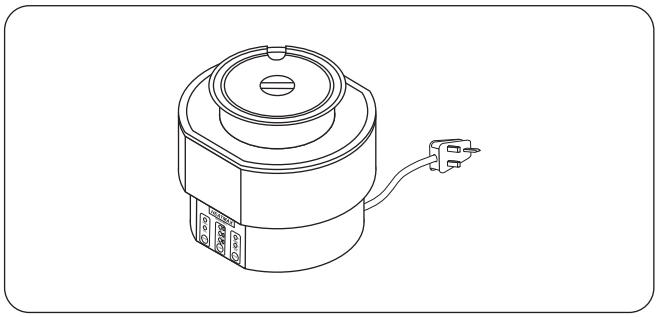
Gebruik niet teveel kracht wanneer u de montageschroeven in het ingebouwde apparaat draait. Dit kan het apparaat en/of het aanrecht beschadigen.

Alle modellen

Alle HEAT**MAX** verwarmingskuipen zijn betrouwbaar en veelzijdig. Ze kunnen niet alleen worden gebruikt als verwarmingskuip om voedsel op serveertemperatuur te houden, maar er kan ook voedsel in worden gestoomd wanneer de optionele adapterset erbij wordt gebruikt.

RHW-1

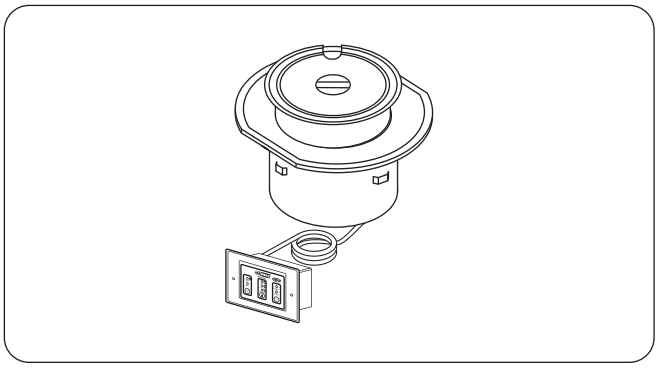
De RHW-1 is uitgerust met één verwarmingselement om voedsel warm te houden of om soep of sauzen te koken. Het apparaat wordt geleverd met een speciaal ontwikkelde ronde roestvrij stalen pot van 10 liter (11 qt) en deksel.



Illustratie 1. Model RHW-1

RHW-1B

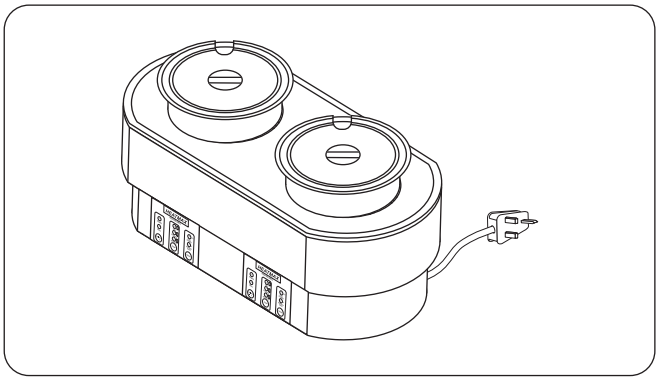
De RHW-1B heeft dezelfde kenmerken als de RHW-1 maar is een ingebouwd apparaat met een afstandsbedieningspaneel.



Illustratie 2. Model RHW-1B

RHW-2

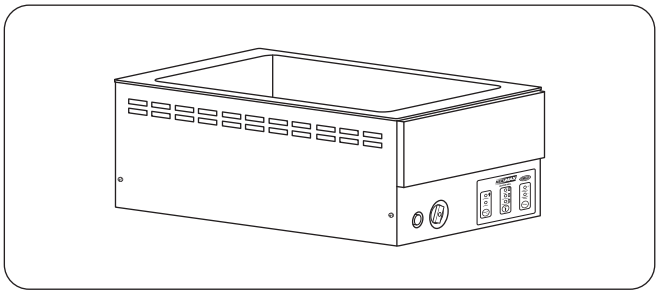
De RHW-2 is uitgerust met twee verwarmingselementen om voedsel warm te houden of om soep of sauzen te koken. Het apparaat wordt geleverd met speciaal ontwikkelde ronde roestvrij stalen potten van 10 liter (11 qt) en deksels.



Illustratie 3. Model RHW-2

RCTHW-1E

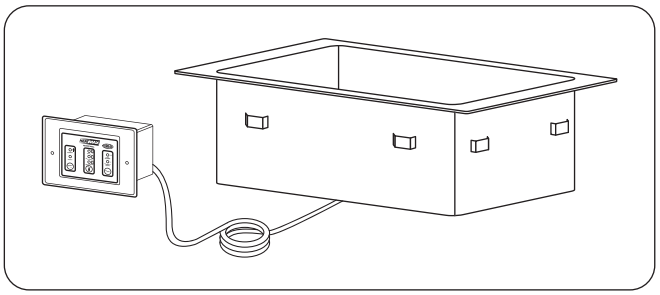
De RCTHW-1E is uitgerust met één verwarmingselement om voedsel warm te houden. Hij kan een pan van standaardformaat bevatten.



Illustratie 4. Model RCTHW-1E

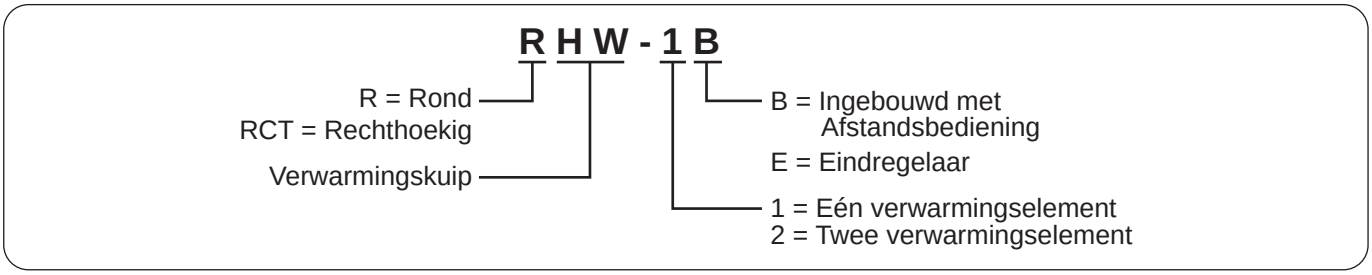
RCTHW-1B

De RCTHW-1B heeft dezelfde kenmerken als de RHW-1 maar is een ingebouwd apparaat met een afstandsbedieningspaneel en een afvoer aan de onderkant.



Illustratie 5. Model RCTHW-1E

MODELBENAMING



Illustratie 6. Modelbenaming

SPECIFICATIES

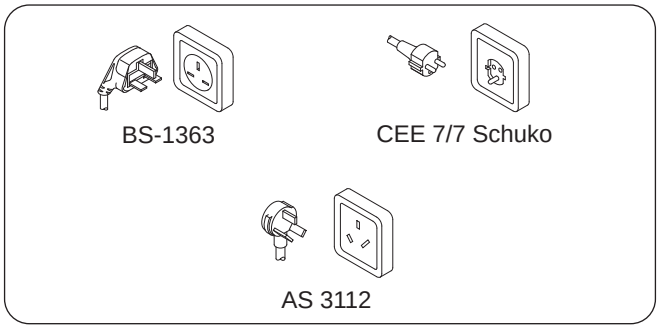
Stekkerconfiguraties

De apparaten worden met een op de fabriek geïnstalleerd elektriciteitssnoer met stekker geleverd. Stekkers worden geleverd volgens de toepassingen.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN: Steek de stekker van het apparaat alleen in een naar behoren geaard stopcontact met de correcte spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Als de stekker en het stopcontact niet passen, neemt u contact op met een gekwalificeerd elektricien om een stopcontact met de correcte spanning en grootte te installeren.

OPMERKING : Het specificatielabel bevindt zich op de achterzijde van het apparaat. Raadpleeg het etiket voor het serienummer en informatie over de elektriciteit van het apparaat.



Illustratie 7. Stekkerconfiguraties

OPMERKING: Stopcontact niet door Hatco geleverd.

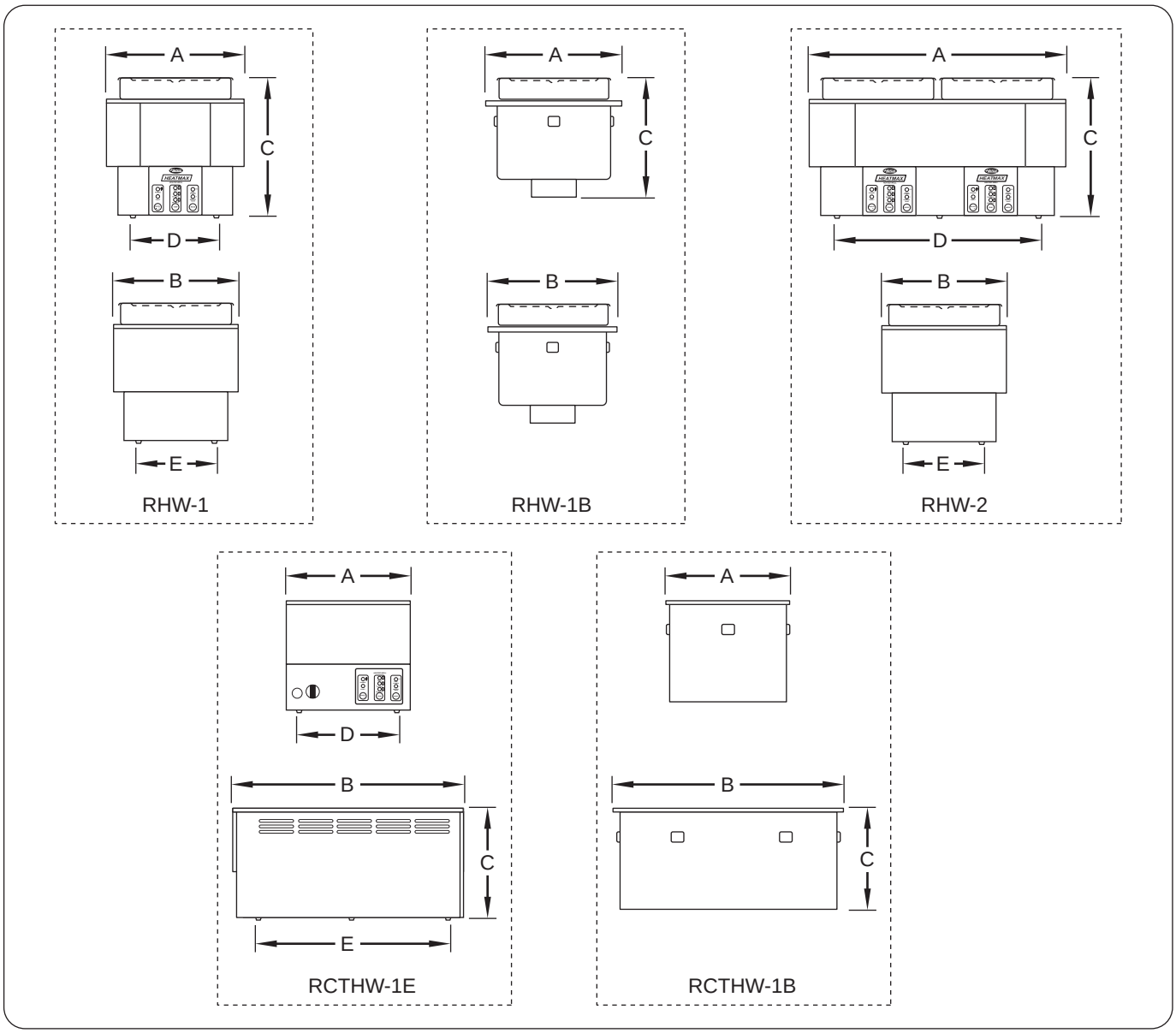
Tabel met elektrische gegevens

Model	Spanning	Watts	Ampère	Stekkerconfiguratie	Verzendgewicht
RHW-1	230 (CE)	1250	5.4	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	7 kg (15 lbs.)
RHW-1B	230 (CE)	1250	5.4	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	8 kg (18 lbs.)
RHW-2	230 (CE)	2500	10.9	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	12 kg (26 lbs.)
RCTHW-1E	230 (CE)	2185	9.5	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	10 kg (22 lbs.)
RCTHW-1B	230 (CE)	2185	9.5	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	11 kg (24 lbs.)

OPMERKING: Verzendgewicht is inclusief verpakking.

Afmetingen

Model	Breedte (A)	Diepte (B)	Hoogte (C)	Breedte tussen buitenkant pootjes (D)	Diepte tussen buitenkant pootjes (E)
RHW-1	359 mm (14-1/8")	330 mm (13")	343 mm (13-1/2")	187 mm (7-3/8")	232 mm (9-1/8")
RHW-1B	360 mm (14-1/8")	330 mm (13")	330 mm (13")	N/A	N/A
RHW-2	630 mm (24-3/4")	330 mm (13")	343 mm (13-1/2")	397 mm (15-5/8")	257 mm (10-1/8")
RCTHW-1E	375 mm (14-3/4")	575 mm (22-5/8")	270 mm (10-5/8")	352 mm (13-7/8")	530 mm (20-7/8")
RCTHW-1B	375 mm (14-3/4")	575 mm (22-5/8")	230 mm (9")	N/A	N/A



Illustratie 8. Afmetingen

Algemeen

De verwarmingskuipen van HEAT**MAX** worden met de onderdelen reeds gemonteerd en klaar voor gebruik verscheept uit de fabriek. Wees voorzichtig bij het uitpakken van de verzenddoos om schade aan het apparaat en de onderdelen te vermijden.

De ingebouwde rechthoekige modellen vereisen een installatie van de afvoermontage en het bedieningspaneel.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN: Het apparaat is niet weerbestendig. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis op een plaats waar de omgevingstemperatuur minimaal 21°C bedraagt.

BRANDGEVAAR: Plaats het apparaat op ten minste 25 mm afstand van brandbare wanden en materialen. Als de veiligheidsafstand niet wordt gerespecteerd kan ontbranding of verkleuring optreden.

⚠ VOORZICHTIG

Plaats het apparaat op een hoogte en een plaats waar er gemakkelijk mee kan worden gewerkt. Het oppervlak moet waterpas zijn om te voorkomen dat het apparaat of de inhoud ervan per ongeluk zou vallen en moet sterk genoeg zijn om het gewicht van het toestel en de inhoud te kunnen dragen.

Verplaats het apparaat niet als er voedingswaren inzitten. Zet het apparaat uit, verwijder de voedingswaren en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het verplaatst of kuist.

ATTENTIE

Leg het apparaat niet op de zijkant met de bedieningselementen want anders kan het apparaat beschadigd raken.

Plaats het apparaat niet in een warme kamer of waar vet van grills of friteuses is. Teveel warmte kan het apparaat beschadigen.

1. Haal het apparaat uit de doos.
2. Haal het informatiepakket eruit.
3. Haal de tape en beschermlaag van alle oppervlakken van het apparaat.
4. Als het een apparaat is voor op het aanrecht, plaats het dan op de gewenste locatie.
   - Plaats het apparaat in een ruimte waar de omgevingstemperatuur constant is en minimum 21° C (70° F) bedraagt. Vermijd ruimten waar er veel luchtbeweging of toch is (bv.: naast afzuigventilatoren/afzuigkappen en airconditioningleidingen).
   - Zorg ervoor dat het apparaat op een hoogte en een plaats staat waar er gemakkelijk mee kan worden gewerkt.
   - Zorg ervoor dat het oppervlak waar het apparaat op rust waterpas staat en sterk genoeg is om het gewicht van het apparaat en de voedingswaren te kunnen dragen.
   - Zorg ervoor dat alle pootjes op de onderkant van het apparaat stevig op het dragende oppervlak rusten.
5. Als het een inbouwapparaat is, volg dan de procedure voor het "installeren van een ingebouwd model" in deze rubriek.

Een Ingebouwd Model Installeren

Volg deze procedure om een ingebouwd model te installeren. Als het apparaat een rechthoekig ingebouwd model is, voer dan eerts stap "de afvoermontage installeren" uit.

ATTENTIE

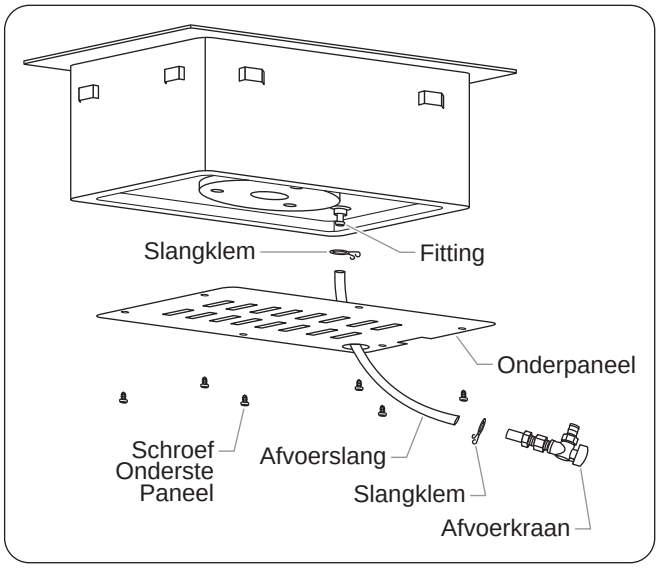
Gemonteerde bedieningspanelen moeten op minimum 152 mm (6″) afstand van het apparaat worden geplaatst (en niet verder dan 1.420 mm [56″]). Als u het bedieningspaneel dichter monteert kan de warmte schade berokkenen in het elektrische systeem van het bedieningspaneel.

Dit apparaat is ontwikkeld voor gebruik op metalen aanrechten. Schade aan niet-metalen oppervlakken wordt niet door de Hatco-garantie gedekt. Verifieer voor oppervlakten van een ander materiaal bij de fabrikant of het geschikt is om te gebruiken bij temperaturen die 100°C (212°F) overstijgen.

De afvoermontage installeren

Voordat u een rechthoekig model onder een aanrecht installeert, volgt u deze procedure uit om de afvoermontage te installeren.

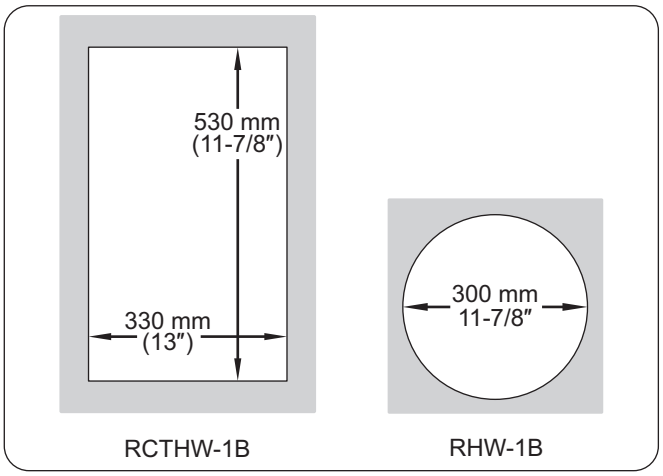
1. Draai het apparaat voorzichtig om en leg het op de bovenkant.
2. Verwijder de schroeven en het onderpaneel.
3. Sluit het ene uiteinde van de afvoerslang aan op de fitting met de bijgeleverde slangklem.
4. Leid de slang door het gat in het onderpaneel en breng het onderpaneel met de oorspronkelijke schroeven weer aan op het apparaat.
5. Sluit het andere uiteinde van de afvoerslang aan op de afvoerkraan met de bijgeleverde slangklem.
6. Voer de procedure "Het apparaat onder een aanrecht installeren" uit in deze rubriek. Nadat het apparaat in de toonbank is geïnstalleerd, kan de afvoerkraan desgewenst op een externe afvoerpijp worden aangesloten.



Illustratie 9. De afvoermontage installeren (enkel ingebouwde rechthoekige modellen).

Het apparaat installeren

1. Snijdt een geschikte opening in het aanrecht om het apparaat in te installeren.



Illustratie 10. Uitsnijafmetingen aanrecht

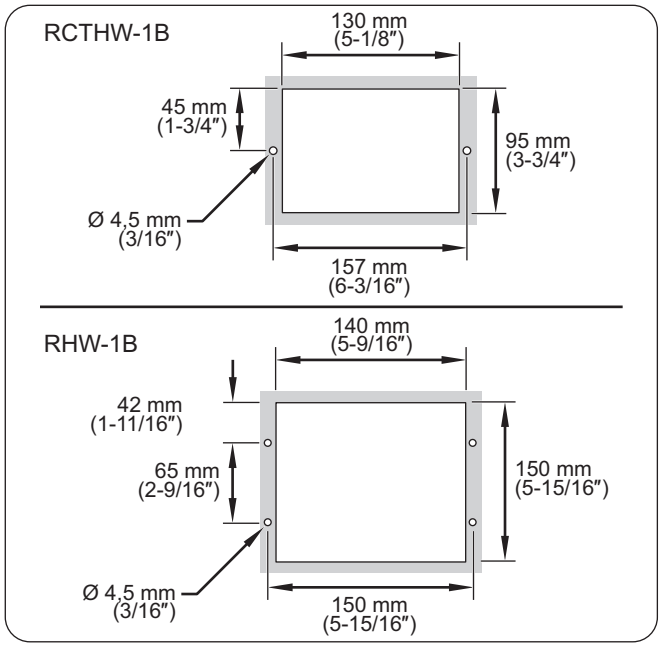
OPMERKING : Het aanrecht moet waterpas zijn zodat de afvoer van de rechthoekige kuip goed werkt.

ATTENTIE

Gemonteerde bedieningspanelen moeten op minimum 152 mm (6″) afstand van het apparaat worden geplaatst (en niet verder dan 1.420 mm [56″]). Als u het bedieningspaneel dichter monteert kan de warmte schade berokkenen in het elektrische systeem van het bedieningspaneel.

Het bedieningspaneel moet buiten de warmtezone worden geïnstalleerd. Als u het bedieningspaneel in de warmtezone installeert zullen de bedieningen oververhit geraken waardoor ze slecht gaan werken of stuk geraken.

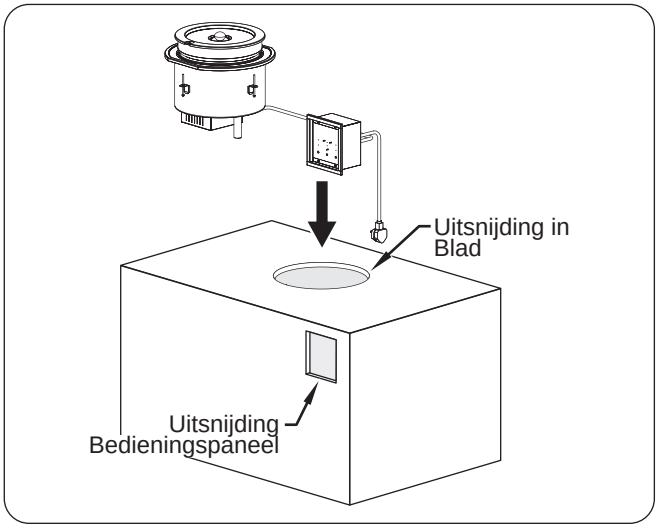
2. Snijd uit een verticaal oppervlak de geschikte opening uit voor het bedieningspaneel, ten minste 152 mm (6″) verwijderd van het apparaat, maar niet verder dan 1.420 mm (56″).



Illustratie 11. Uitsnijafmetingen bedieningspaneel

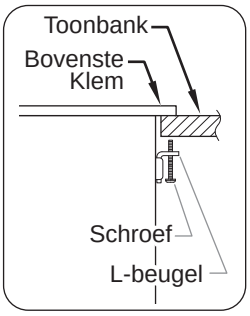
OPMERKING : Het elektrische snoer tussen het apparaat en het bedieningspaneel meet 1.420 mm (56 inch).

3. Leid het bedieningspaneel en de elektrische snoeren door het gat in het aanrecht en laat het apparaat erin zakken.



Illustratie 12. Het apparaat installeren

4. Breng L-beugels aan op de onderkant van het apparaat.
5. Draai de schroeven van de L-beugels aan totdat de bovenste flens vlak op de toonbank ligt.



ATTENTIE

Gebruik niet teveel kracht wanneer u de montageschroeven in het ingebouwde apparaat draait. Dit kan het apparaat en/of het aanrecht beschadigen.

Het Afstand Gemonteerde Bedieningspaneel Installeren

1. Installeer het bedieningspaneel in de uitsnijding:

   Voor RCTHW-1B modellen

   a. Plaats het bedieningspaneel zo dat hij door de uitsnijding kan en naar de voorkant van het installatieoppervlak.

   b. Linieer de montagegatenvan het bedieningspaneel met de gaten in het installatieoppervlak em maak hem vast met behulp van twee M4-schroeven (niet meegeleverd).

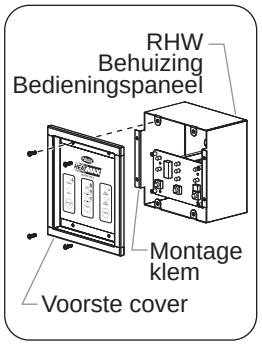
   Voor RHW-1B modellen

   a. Verwijder de vier schroeven die de voorste cover aan het bedieningspaneel vasthouden. Verwijder de voorste cover en haal hem door de uitsnijding naar de voorkant van het installatieoppervlak.

   b. Haal een van de montageklemmen van de behuizing van het bedieningspaneel door de uitsnijding. Druk de andere montageklem in om hem door de uitsnijding te krijgen.

   c. Linieer de montageklemmen met de schroefgaten in het installatieoppervlak en maak de behuizing van het bedieningspaneel vast aan het installatieoppervlak met behulp van vier M4-schroeven (niet meegeleverd).

   d. Installeer de voorste cover terug aan het bedieningspaneel met behulp van de vier schroeven.



2. Verbind de stekker met een goed geaard stopcontact met de correcte spanning, grootte en stekkerinrichting. Zie de rubriek SPECIFICATIES voor meer informatie.

WERKING

Algemeen

Volg deze procedure om de HEAT**MAX** verwarmingskuipen te bedienen.

⚠ WAARSCHUWING

Lees alle veiligheidsvoorschriften onder Belangrijke veiligheidsinformatie voor u dit apparaat bedient.

OPMERKING: Voor de juiste warmteoverdracht moet de serie RHW (ronde verwarmingskuipen) met de speciale bijgeleverde pan worden gebruikt. Deze pan heeft een ronde bodem zodat hij in het verwarmingselement past.

1. Steek de stekker van het apparaat alleen in een naar behoren geaard stopcontact met de correcte spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Zie het deel SPECIFICATIES voor details.
   - De stroomindicator licht rood op wanneer het apparaat van stroom voorzien wordt.
2. Plaats een pan/pot met voedingswaren of water in het apparaat.

OPMERKING: Bedien het apparaat niet zonder voedselpan of met een lege/droge pan. Want in dit geval zal het apparaat oververjitten en naar de FOUT-modus overgaan.

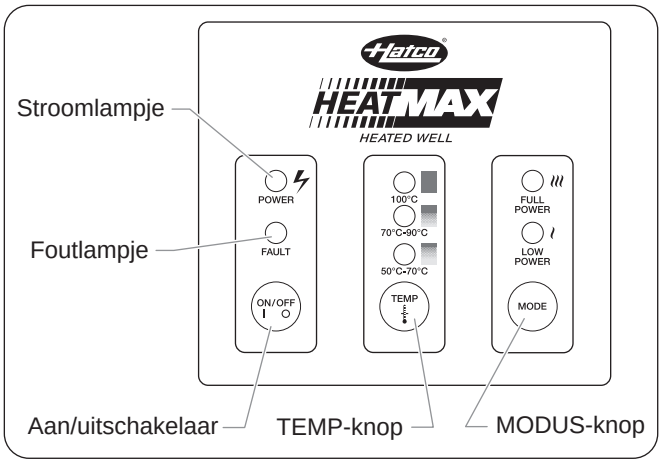
3. Fruk op de AAN/UIT-knop om het apparaat uit tte schakelen.
   - De stroomindicator licht groen op wanneer het apparaat aan het opwarmen is.

OPMERKING: Het foutlampje brandt en het apparaat laat een toon horen bij oververhitting van het apparaat of bij kortsluiting van de temperatuursensor. Wanneer dit gebeurt, wordt de stroom automatisch uitgeschakeld totdat de temperatuur in het normale gebied terugkomt of de temperatuursensor normaal werkt.

⚠ VOORZICHTIG

GEVAAR VOOR BRANDWONDEN: Sommige oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat worden heet. Wees voorzichtig wanneer u deze oppervlakken aanraakt.

4. Druk op de TEMP-knop om de gewenste temperatuurinstelling te selecteren. De indicator van de geselecteerde temperatuurinstelling zal beginnen branden. Er zijn drie temperatuurinstellingen:
   - 90–100°C (194–212°F)
   - 70–90°C (158–194°F)
   - 50–70°C (122–158°F)
5. Druk op de TEMP-knop om de gewenste temperatuurinstelling te selecteren. De indicator boven de modus die geselecteerd is begint te branden. Er zijn twee verwarminsgmodi:
   - VOLLE KRACHT Modus — Het apparaat werkt op volle kracht.
   - LAGE KRACHT Modus — Het apparaat werkt op 50% van zijn kracht voor het verwarmen van voedingswaren en voorkomt het verbranden ervan.



Illustratie 13. RHW Bedieningspaneel

Algemeen

De HEAT**MAX** verwarmingskuipen zijn ontwikkeld voor een maximale duurzaamheid en maximale prestaties met een minimaal onderhoud.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- **Trek de stekker uit het stopcontact en schakel de stroom UIT bij de van een zekering voorziene contactverbreker/stroomonderbreker en laat de eenheid afkoelen alvorens tot onderhoud of schoonmaak over te gaan.**
- **Dompel het apparaat NIET onder en maak het ook NIET kletsnat. Het apparaat is niet waterbestendig. Gebruik het apparaat niet als het onder werd gedompeld of erg nat werd gemaakt.**
- **Maak het apparaat niet schoon met stoom en gebruik ook niet al te veel water.**
- **De constructie van dit apparaat is niet bestand tegen hogedrukspuiten. Gebruik geen sprays met een spuitstraal om dit apparaat schoon te maken.**

BRANDGEVAAR: Gebruik geen chemicaliën als bleekwater (of reinigingsproducten die bleekwater bevatten), ovenreinigers of brandbare reinigingsoplossingen om dit apparaat te kuisen.

Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden vervangen. Als het apparaat moet worden hersteld neemt u contact op met een erkend Hatco servicevertegenwoordiger of de Hatco serviceafdeling op het nummer +1-414-671-6350; fax +1-414-671-3976.

Reinigen

Om de afwerking en de prestaties van het apparaat te beschermen, wordt aanbevolen het apparaat dagelijks te reinigen.

ATTENTIE

Gebruik uitsluitend niet-schurende schoonmaakmiddelen. Schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen op de finish van het apparaat veroorzaken die ontsierend zijn en tot vuilophoping leiden.

1. Zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijder de veodselpannen en andere accessoires om ze te wassen in een vaatwasser of in de gootsteen.
3. Laat het water uit de verwarmingskuip lopen.
4. Reinig alle metalen oppervlakten met een zachte, vochtige doek. Hardnekkige vlekken kunnen met een niet-schurend schoonmaakmiddel worden verwijderd. Moeilijk bereikbare plaatsen moeten met een kleine borstel en milde zeep schoon worden gemaakt.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN: Gebruik alleen authentieke Hatco vervangingsonderdelen als het apparaat moet worden hersteld. Als er geen authentieke Hatco-vervangingsonderdelen worden gebruikt, komen alle garanties te vervallen en kunnen de gebruikers van de apparatuur aan gevaarlijke elektrische spanning worden blootgesteld, wat kan resulteren in elektrische schokken of brandwonden. Authentieke Hatco vervangingsonderdelen zijn specifiek ontworpen om veilig te werken in de omgevingen waarin ze worden gebruikt. Sommige niet-authentieke of generieke vervangingsonderdelen hebben niet de vereiste eigenschappen om veilig te kunnen werken in apparaten van Hatco.

⚠ WAARSCHUWING

Onderhoud aan en herstellingen van dit apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel. Als onbevoegd personeel het onderhoud of de herstelling uitvoert kan dat tot elektrische schokken of brandwonden leiden.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN: Trek de stekker uit het stopcontact en schakel de stroom UIT bij de van een zekering voorziene contactverbreker/stroomonderbreker en laat de eenheid afkoelen alvorens tot onderhoud of schoonmaak over te gaan.

Symptoom	Mogelijke Oorzaak	Corrigerende-Maatregel
Apparaat niet warm genoeg.	Ingestelde basistemperatuur te laag.	Gebruik de TEMP-knop om de hogere temperatuurinstelling te veranderen.
	Verkeerde pot geïnstalleerd in het apparaat (RHW modellen).	Gebruik enkel door Hatco speciaal ontworpen ronde potten voor de RHW-modellen. Andere potten zorgen niet voor voldoende contact tussen het apparaat en de pot.
	Het verwarmingselement werkt niet.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
	Temperatuurbediening werkt niet naar behoren.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
	De spanningstoevoer is niet correct.	Verifieer of het voltage naar het apparaat correct is. Een laag voltage zorgt voor onvoldoende verwarming.
Apparaat te warm.	Ingestelde basistemperatuur te hoog.	Gebruik de TEMP-knop om de hogere temperatuurinstelling te veranderen.
	Controle van de temperatuur niet goed werkt.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
	Geleverde spanning is onjuist.	Verifieer of het voltage naar het apparaat correct is. Een te hoog voltage zorgt voor oververhitting en beschadiging aan het apparaat.
Geen warmte.	Het apparaat staat uit.	Gebruik de AAN/UIT-knop om het apparaat in te schakelen. Volg de procedure in de BEDIENINGS rubriek.
	Zekering gesprongen.	Zet de zekering terug aan. Als de zekering blijft uitgaan, contacteer dan een door Hatco geauthoriseerd onderhoudsagent voor hulp.
	Temperatuurcontrole defect.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
	Basisverwarmingselement uitgebrand.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.

INTERNATIONALE BEPERKTE GARANTIE

1. PRODUCTGARANTIE

Hatco garandeert dat de producten die zij vervaardigt (de "Producten") vrij zijn van materiaalfouten bij normaal gebruik en onderhoud, gedurende de periode van één (1) jaar vanaf de aankoopdatum als ze geïnstalleerd en onderhouden worden in overeenstemming met de schriftelijke instructies van Hatco of gedurende 18 maanden na datum van verzending door Hatco. De Koper moet de aankoopdatum van het product registreren door de Garantieregistratiekaart te retourneren aan Hatco, of deze datum op een andere wijze aan Hatco mededelen, naar goeddunken van Hatco.

Hatco garandeert dat de volgende productonderdelen vrij zijn van defecten in materialen vanaf de aankoopdatum (onderhevig aan de voorafgaande voorwaarden) voor de periode(n) in overeenstemming met de voorwaarden die hieronder worden gespecificeerd:

a) Twee (2) jaar garantie op onderdelen:

Elementen bandtoaster (bekleed met metaalplaten)

Schuifverwarmingselementen (metalen bekleding)

Schuifverwarmer schuifrollers en glijdingen

Voedselverwarmingselementen (metalen bekleding)

Uitstalverwarmingselementen (luchtverwarming met metalen bekleding)

Elementen van het wachtcabinet (luchtverwarming met metalen bekleding)

Ingebouwde elementen van warmhoudketel — HWB- en HWBI-serie (met metalen bekleding)

b) Eén jaar (1) garantie op onderdelen en uurloon PLUS vier (4) jaar garantie uitsluitend op onderdelen met inachtneming van pro-ratabepalingen die Hatco aan de Koper toelicht indien de Koper daarom verzoekt:

3CS- en FR-tanks

c) Tien (10) jaar garantie op onderdelen:

Extra elektrische boilers

Extra gasboilers

d) Negentig (90) dagen garantie op onderdelen:

Vervangingsonderdelen

DE VOORAFGAANDE GARANTIES ZIJN EXCLUSIEF EN VERVANGEN ALLE ANDERE GARANTIES, OFWEL UITDRUKKELIJK OF GEÏMPLICEERD, MET INBEGRIP VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT, ENIGE GEÏMPLICEERDE GARANTIE VAN VERKOOPBAARHEID, OF GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, OF OCTROOI, OF ANDERE INBREUK OP INTELLECTUELE EIGENDOMSRECHTEN. Zonder de algemeenheid van het voorafgaande te beperken DEKKEN ZULKE GARANTIES NIET HET VOLGENDE: Gloeilampen met coating, fluorescentielampen, verwarmingspeertjes van lampverwarmer, glazen onderdelen, defecten in aanjagertank, warmtewisselaar met koelribben of andere waterverwarmingsvoorzieningen veroorzaakt door verkalking, de afzetting van sediment, chemische aantasting of bevriezing, misbruik van, het knoeien aan of het verkeerd gebruiken van het Product, verkeerde installatie of het gebruik van een verkeerd voltage.

2. BEPERKING VAN REMEDIES EN SCHADE

De aansprakelijkheid van Hatco en de exclusieve rechtsmiddelen van kopers hieronder zullen enkel en alleen beperkt zijn tot vervanging van onderdelen of productgebruik, naar keuzen van Hatco, nieuwe of opgeknapte onderdelen of producten of een door Hatco geautoriseerd servicebedrijf met betrekking tot enige claims die ingediend worden binnen de toepasselijke garantieperiode waarnaar hierboven verwezen wordt. Hatco behoudt zich het recht voor om elke dergelijke vordering geheel of gedeeltelijk te aanvaarden of te verwerpen. In de context van deze beperkte garantie betekent “opgewerkt” een onderdeel of Product dat door Hatco of een door Hatco erkend serviceagentschap terug volgens de originele specificaties is ingesteld.Hatco aanvaardt geen geretourneerde Producten zonder voorafgaandelijk verkregen schriftelijke toestemming van Hatco, en alle onkosten voor goedgekeurde geretourneerde producten zijn ten laste van de Koper. ONDER GEEN ENKELE OMSTANDIGHEDEN ZAL HATCO AANSPRAKELIJK GESTELD WORDEN VOOR GEVOLGSCHADE OF BIJKOMENDE SCHADE, MET INBEGRIP VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT, ARBEIDSONKOSTEN OF WINSTDERVING RESULTERENDE VAN HET GEBRUIK VAN OF HET ONVERMOGEN DE PRODUCTEN TE GEBRUIKEN, OF VAN DE PRODUCTEN DIE GEÏNCORPOREERD WORDEN IN OF EEN ONDERDEEL WORDEN VAN ENIG ANDER PRODUCT OF ENIGE ANDERE GOEDEREN.

INFORMATIE OVER GARANTIESERVICE

The garantie voor de Hatco HEAT**MAX** verwarmingskuipen is voor één jaar, beginnende vanaf de dag van de aankoop, of voor een periode van achttien maanden na de verzending door Hatco. de periode die het eerst verstrijkt is van toepassing.

Gelieve het volgende te doen wanneer u binnen de garantieperiode een probleem ondervindt met de kuipverwarmer:

Contact opnemen met een Plaatselijke Hatco-dealer

Wanneer u contact opneemt met een Hatco-dealer voor hulp en service, geef de dealer dan de volgende informatie om verzekerd te zijn van onmiddellijke behandeling:

- Model van de unit
- Serienummer (op de achterzijde van het apparaat)
- Het Specifieke Probleem met de unit
- Aankoopdatum
- Naam van uw Bedrijf
- Verzendadres
- Naam en Telefoonnummer van Contactpersoon

De Hatco-dealer doet het Volgende:

- Vereiste Vervangende Onderdelen Verschaffen
- Garantieclaim aan Hatco zenden voor Verwerking

Problemen buiten de garantie

Als u een probleem hebt buiten de garantie dat ondersteuning vereist, gelieve het dichstbijzijnde door Hatco geauthoriseerd onderhoudsbedrijf te contacteren. Om het dichstbijzijnde onderhoudsbedrijf te vinden:

- gan naar onze website **www.hatcocorp.com**, selecteer de Resources menu, en klik op “Find Service Agent/Distributor”.
- bel Hatco Service op 414-671-6350.
- e-mail Hatco Service naar partsandservice@hatcocorp.com

HATCO CORPORATION
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
Telephone (414) 671-6350
International Fax (414) 671-3976
partsandservice@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com

Register your unit online!
See IMPORTANT OWNER INFORMATION section for details.

Printed in U.S.A. September 2010 Part No. 07.04.374.00 Form No. RHWCEM-0910